

Zeitschrift: Ratgeber für Küche und Haushalt : Organ des Vereins
"Hausmütterchen" in Zürich

Band: 5 (1898)

Heft: 20

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: 06.10.2024

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

Ratgeber

für Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zu Nr. 46 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 20.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.

12. Nov. 1898.

Inhaltsverzeichnis: Verfälschung von Nahrungsmitteln. — Ein ledernes Kapitel. — Speisezeddel für zwei Wochen. — Koch-Rezepte. — Allerlei Nützliches. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

Was der Wechsel des Geschickes
Dir beschert in Gram und Leide,
Was der Neid des Augenblickes
Dir zerstört in Glück und Freude,

Aller äussre Drang und Zwist
Muss zum Segen sich gestalten,
Wirst du treu zu jeder Frist
Friedenmit dir selber halten.

Verfälschung von Nahrungsmitteln.

I.

Gesundheitsschädliche Verfälschungen von Nahrungs- und Genussmitteln kommen jetzt im Vergleich zu früher weniger vor, aber immerhin ist Vorsicht vonnöten, und wir hoffen auf den Dank unserer Leserinnen, wenn wir im Folgenden ihnen einige Winke geben, durch deren Beachtung sie sich vor Verfälschtem und Verdorbenem leichter bewahren können.

Wenden wir uns zu denjenigen Verfälschungen, die täglich auf Märkten und bei Marktwaren vorkommen, und betrachten wir einen der wichtigsten Bedarfsartikel, das Fleisch.

Eine eigentliche Verfälschung des Fleisches ist nicht gut möglich, es kann sich nur darum handeln, dass altes, bereits in Fäulnis übergegangenes Fleisch oder solches von kranken Tieren in den Handel gebracht wird. Eine ausserordentliche Gefahr droht denjenigen, die Fleisch von kranken Tieren geniessen, und deshalb richtet die Polizei ihr Augenmerk sehr sorgfältig auf die Kontrolle alles eingeführten Fleisches und lässt dasselbe nicht nur auf Trichinen und Finnen, sondern auch auf etwaige Krankheitserscheinungen untersuchen. Die Trichinose der Schweine würde übrigens viel weniger Gefahr bringen, wenn nicht in manchen Gegenden die sehr gesundheitsschädliche Sitte herrschte, halb rohes oder ganz rohes Schweinefleisch in geräucherten Würsten oder anderen Speisen zu geniessen. Bekanntlich wird jede Trichine getötet, sobald das Fleisch gut gekocht wird, und wo es landesüblich ist, das Fleisch stets vollständig gar zu kochen, kommt auch kein Fall von Trichinosis vor. Grossartige Verfälschungen aber werden mit Wurst vorgenommen, und die eigentümliche Zusammensetzung der Wurst, ihr Eingeschlossensein in einer Darm- oder Papierhülle, ermutigt gewissenlose Fleischer, Verfälschungen damit vorzunehmen, welche geradezu unerhört sind. Jeder Haus-

frau ist daher zu empfehlen, Wurst nur von bekannten Wurstfabrikanten und aus renommierten Geschäften zu beziehen, da sie sonst in Wirklichkeit Gefahr läuft, betrogen und samt ihrer Familie an der Gesundheit geschädigt zu werden.

Die unschuldigste Art der Wurstverfälschung, die aber immer noch ein Betrug ist, besteht in dem Zusatze von Mehl. Einzelne Wurstsorten, wie Blut-, Leber-, Trüffel- und Weisswurst, enthalten 15 bis 25 Prozent Mehl, und dieser Zusatz schädigt den Käufer, indem das Mehl 60 bis 70 Prozent Wasser aufzunehmen imstande ist; der Käufer bezahlt dann also mit dem teureren Wurstpreise das Gewicht von Wasser und Mehl und nicht von Fleisch und Gewürzen. Dieser Mehlsatz hat aber auch noch den Nachteil, dass er leicht Fäulnis hervorruft, und dass sich in der Wurst eine eigentümliche giftige Substanz, das sogenannte Wurstgift bildet, welches manchmal tödliche Folgen hat. Todesfälle durch Wurstgift kommen besonders im Frühjahr vor, wenn die geräucherten Waren dem Gefrieren und Auftauen abwechselnd ausgesetzt gewesen sind. So heisst es denn also auch beim Ankauf geräucherter Waren vorsichtig sein, denn wenn auch durch scharfes Räuchern ein schlechter Wurstinhalt, besonders von schlechtem, übelriechendem Fleisch, verdeckt werden kann, so ist die Wurst um so gefährlicher, wenn sie gekocht genossen wird, weil dann die ganzen fauligen Teile und die ganzen Gähr- und Fäulniskeime innerhalb der Wurst erst wieder lebendig werden.

Sehr stark gewürzte Würste sind ebenfalls verdächtig. Manche unehrlichen Wurstfabrikanten verdecken den Geschmack von fauligem Fleisch durch sehr starke Zusätze von Pfeffer, Petersilie, Nelken, Zwiebeln, Knoblauch u. s. w. Um der Wurst eine frische Farbe zu geben, wird dieselbe ferner noch mit Fuchsin gefärbt, eine Fälschung, welche ebenso gesundheitsgefährlich ist wie ein Zusatz von Salpeter, von Salicylsäure, von Borsäure und Borax, welche letztere Mittel man in die Wurst tut, um ihre Haltbarkeit zu erhöhen. —

Selbst mit dem Geflügel, das auf den Markt kommt, wird allerlei Verfälschung geübt, besonders wenn, wie in den grossen Städten, das Geflügel tot und nicht lebendig verkauft wird. Um alten Hähnen das Aussehen von jungen Tieren oder Kapaunen zu geben, werden ihnen die Sporen abgedreht, und Tiere, die an irgend einer Krankheit gestorben sind, sucht man doch noch an den Mann zu bringen, indem man ihnen nach dem Tode den Hals abschneidet und sie für geschlachtet ausgibt. Die erfahrene Hausfrau lässt sich jedoch durch diese betrügerische Manipulation nicht täuschen, sie weiss, dass die Schlachtwunde, die einem lebendigen Tiere beigebracht wurde, ganz anders aussieht als eine Wunde, die man einem Leichnam beibringt. Die Schlachtwunde am lebenden Tiere ist nämlich blutunterlaufen, nicht nur unmittelbar an den Wundrändern, sondern auch in der Umgebung, ausserdem sind die Venen und Adern des Tieres blutleer; bei einem Stück Geflügel aber, das nach dem Tode erst geschnitten wurde, zeigen sich die Wundränder blassrötlich, die Umgebung der Wundränder weisslich, und man sieht, dass die Adern voll Blut sind, welches bei richtigem Drücken auch herauskommt. Besonders im Winter, wenn das Geflügel gefroren ist, versuchen die Geflügelhändler manchmal einen Betrug, welcher eigentlich recht lächerlich ist. Da tote Hühner, Tauben u. s. w. stets ausgenommen verkauft werden, so füllen sie den Leib der Tiere mit Papier, angeblich um das Zusammenfallen der Tiere zu verhindern; sie stopfen aber mit Gewalt so viel Papier hinein, dass die Tiere ausserordentlich dick erscheinen, ausserdem beim Kauf in der Hand mehr wiegen und so den Käufer zu dem Glauben veranlassen, ein besonders gutes

Stück Geflügel erstehen zu können. Das Zufrieren des Leibes verhindert gewöhnlich die Untersuchung des Inneren, und erst, wenn die Hausfrau daheim das Stück Geflügel zurecht macht, findet sie seinen Makulaturinhalt.

Betrachten wir bei den Fleischwaren auch gleich noch die Fische, welche bekanntlich in der Küche und in jedem Haushalt eine grosse Rolle spielen. Im ganzen Binnenlande verlangt man, dass die Süsswasserfische in lebendigem Zustande auf den Markt kommen. In manchen Gegenden aber kauft man auch tote Fische, ganz gleich, ob sie aus dem Süsswasser oder aus der See stammen. Mit toten Fischen aber werden betrügerische Manipulationen dadurch vorgenommen, dass die Kiemen mit Anilinfarbstoff rötlich gefärbt werden. Bei frischen Fischen sind nämlich die Kiemen hellrot, die Augen durchsichtig und prall hervorstehend, das Fleisch ist meist derb und elastisch, so dass Fingereindrücke bald verschwinden, und der Geruch an den geöffneten Kiemen ist frisch. Um zu sehen, ob die Kiemen mit Anilin gefärbt sind, ist es nur nötig, die Kiemen etwas mit dem angenässten Finger zu reiben; der Farbstoff geht dann leicht herunter. Die beste Probe für die Hausfrau bleibt aber, die Kiemen des Fisches zu öffnen und hineinzuriechen. Ist der Geruch kräftig und nicht unangenehm, so sind die Fische immer noch geniessbar und können gekauft werden. Alte Fische riechen faulig in den Kiemen.

Eine in's Weitesten gehende Verfälschung wird mit den Fischkonserven getrieben. Sowohl mit geräucherten, wie mit einmarinirten Fischen kann man betrogen werden. Sehr beliebt sind die kleinen Anchovis, indes gerade mit diesen Fischen, die man in Gläser verpackt und in pikanter Sauce erhält, wird viel Betrug verübt; man nimmt hier junge Heringe, Stinte und andere Tiere; ebenso bei den Oelsardinen, bei denen man darauf sehen muss, nur Büchsen von besonders renommirten Händlern und Fabrikanten zu bekommen, da ganze Fabriken davon existiren, dass sie nicht echte Sardinen, sondern minderwertige Fische nach Art der Sardinen in Oel einlegen und in den Handel bringen. Diese Ersatzfische sind in bezug auf Wohlgeschmack mit den echten gar nicht zu vergleichen. Selbst mit Sardellen wird viel Betrug geübt; an Stelle der echten Sardellen nimmt man Pilcharden oder minderwertige Sardinensorten, ja auch Stinte und kleine Flussfische, wenn, wie dies vorkommt, an der Küste des Mittelmeeres der Sardellenfang einmal weniger ergiebig ist. —

Ein ledernes Kapitel.

Wenn der schneidige Nordwind pfeift und Millionen von Schneeflocken in den Lüften wirbeln, reibt der Schustermeister sich vergnügt die Hände und sagt: „Jetzt kommt meine Zeit“. Ebenso der Schuhhändler. Je tiefer das Thermometer sinkt, desto höher schlägt sein Herz für die frierende Menschheit und er ist bestrebt, durch Lieferung von gutem Schuhwerk zur Linderung der Leiden beizutragen. Es genügt ihm nicht, auf dem Schusterstühlchen Par um Par selbst zu fabriziren. Er lässt aus aller Herren Länder, wo das Leder und die Arbeitslöhne billig sind, Ware kommen, um Gross und Klein, Arm und Reich nach Bedarf zu versehen und dabei auch sein Profitchen zu finden.

Treten wir einmal bei ihm ein, und wenn wir gleich unsere Einkäufe bei ihm machen, so wird er uns um so lieber seine Ware zeigen.

In symmetrisch aufeinander gestellten Schachteln befindet sich Schuhwerk I. Qualität; die II. Qualität in geringerer oder gar keiner Verpackung ist unter dem Ladentisch oder im Hinterzimmer untergebracht. Betrachten wir zuerst die geringere Sorte. Kenner können sie leicht von der ersten unterscheiden am Leder, an der Arbeit und an der Façon. Der Schuhhändler wird uns entschuldigen, dass wir hinter seine Geschäftsgeheimnisse geraten, kann es ihm ja nur lieb sein, wenn er künftig mehr Absatz für die bessere Sorte findet. Leder oder Stoff sind bei der zweiten, also geringern Qualität, weniger gut als bei der ersten. Man verwendet dazu oft Leder, das beim Zuschneiden von Primaware abfällt. Die Arbeit zeigt nicht das Feine, hübsch Ausgeschaffte. Indes hat ein solcher Schuh als neu immerhin noch ein anständiges Aussehen und tut seinen Dienst einstweilen wie der vornehmere; erst nach einigem Tragen treten seine Untugenden zu Tage. Je nach der Gangart des Trägers wird der eine oder andere Absatz abschüssig, abgelaufen und am äussern Rande gerippt, weil die aufeinander geleimten Lederstücke sich zu lösen beginnen. Schiefe Absätze sind aber beim Gehen hinderlich und können leicht ein Umknicken des Fusses zur Folge haben; auch ist es schon vorgekommen, dass ein solcher Schuh seinem Träger abtrünnig geworden ist.

Nicht selten verwendet der Schuster als Zwischensohle dünnen Karton. Wird dann beim Tragen der Schuh durchnässt, so klumpt sich der Karton zusammen und der Träger kann sich auf ein angenehmes Wandeln gefasst machen. Das Beste an der zweiten Qualität sei der billige Preis, ist es aber nicht, denn was wohlfeil ist, ist gewöhnlich schlecht und darum teuer.

Nun zur Primasorte. Schon die elegante Verpackung verrät sie, dann das Leder, die Arbeit und die Façon. Man verwendet zu dieser Qualität vom besten Leder; die Schuhe zeigen genauere, bessere Arbeit, der Schnitt ist graziös und verändert sich beim Tragen nicht. Statt hoher, konkav geschweiften Absätze kommen meist ungeschweifte vor, die mehr Sicherheit bieten und ohne plump zu sein beim Tragen sehr angenehm sind. Wer die Qual eines hohen, stark geschweiften Absatzes erfahren hat, weiss den Vorzug des ungeschweiften zu würdigen; übrigens bezeichnen ja auch die Aerzte die hohen Absätze als gesundheitsschädlich. Die Schuhe haben's wie der Magen, sie wollen richtig behandelt sein. Nasse, besonders Schneeschuhe werden leicht rot und müssen sorgfältig getrocknet und dann eingefettet werden; aber das Leder verbrennt sehr leicht, darum stelle man sie nicht in's heisse Ofenrohr. An neuem Schuhwerk reibe man die Sohle erst mit Leinöl oder einer Speckschwarte ein. Zum Glänzendmachen verwendet man jetzt vielfach statt Wichse Tannerin; dabei muss aber zuerst die Wichseschicht entfernt werden.

Im Winter verwendet man gerne Einlegsohlen. Es gibt deren von Filz, Stroh und Kork; die zwei letzteren sind die besten. Elastique-Schuhe oder Stiefel hemmen die Blutzirkulation; die Hakenstiefel zerreißen leicht die langen Röcke, am elegantesten, besten sind wohl die Knopfstiefel. Die Innenseite der Schuhe wird gefüttert, entweder mit Stoff oder Leder, auch wohl mit Pelz. Je nach Zweck werden die Schuhe und Stiefel auch genagelt. Der Bergsteiger wird das Ballfräulein nicht um seine Atlasstiefelchen und dieses den Bergsteiger nicht um seine schwerbenagelten Bergschuhe beneiden. Ueber die Façon entscheidet meist die Mode und da sind Leute, welche sich lieber nach ihrem Behagen als nach der Tyrannin Mode richten, oft übel daran. Verlangt z. B. jemand Stiefel ohne Absätze, so zuckt der Stiefelhändler mitleidig die Achsel und

sagt: „Es tut mir leid, solche haben wir nicht, sie werden nicht begehrt, gibt aber dem enttäuschten Jemand den tröstlichen Rat, die Absätze abnehmen zu lassen, was schon wieder 1 Fr. per Paar mehr einträgt.

Die erste Fussbekleidung waren wohl die Sandalen, die schon von den alten Griechen getragen wurden, ursprünglich eine Art hölzerner Bindesohlen, dann kamen wohl die Pantoffeln, die Schlappschuhe. Es gab eine Zeit, wo man grosse Schnabelschuhe trug. Namentlich die Ritter trugen solche und es wird uns erzählt, dass vor der Schlacht bei Sempach die österreichischen Ritter die Schnäbel an ihren Schuhen abschnitten, um nicht durch sie gehindert zu werden. Zur Zeit Ludwigs XIV. kamen die Molièreschuhe auf. Den Namen haben sie von dem bekannten franz. Lustspieldichter. Die vornehmen Herren trugen auch wohl eine Art Stiefel, deren Rohr sich nach oben stark erweiterte. Die Schnallenschuhe waren zu Anfang dieses Jahrhunderts bei den Herren sehr beliebt, ebenso die zierlichen Kreuzbändelschuhe bei den Damen. Eine eigenartige Neuheit sind die Schneeschuhe, welche über dazu passende Unterschuhe getragen werden. Sie haben gleiche Form wie die Unterschuhe, nur dass der Oberteil seitlich eine tiefe Falte bildet, die das einschlüpfen ermöglicht.

Ein Schuh ist nur ein Schuh; aber wenn er nicht gut sitzt, zu kurz oder zu eng ist, so kann er zum Tyrannen werden. Von zu kurzen Schuhen kommen die eingewachsenen Nägel, die buckligen Zehen von zierlichen Hühneraugen gekrönt, die noch dazu als zuverlässige Wetterpropheten dienen, von den engen Schuhen kommen dann die kalten Füße. Schade, dass der wackere Nürnberger Meistersinger Hans Sachs, welcher war ein Schuh—macher und Poet dazu, nicht ein fein Liedlein hinterlassen hat, der Eitelkeit vorzusingen, die noch immer zierliche Hühneraugen und eingewachsene Nägel fabriziert. M. K.

—❖ Speisezeddel für zwei Wochen. ❖—

Sonntag: * Blumenkohlsuppe, Kalbsschnitzel mit Champignon-Sauce, gebratene Gans mit warmem Krautsalat, * Chocolestrudel.

Montag: Gebrannte Mehlsuppe, Beefsteaks mit geschmorten Kartoffeln, Apfelbeignets.

Dienstag: Suppe mit Käsekrounons, geräuchertes Löffli mit Sauerkraut und Salzkartoffeln.

Mittwoch: Kalbfleischsuppe mit Kalbfleisch und Reis, Hefenklösse mit gedämpften Birnen.

Donnerstag: Suppe mit Eiergerste, Rindfleisch mit Sardellensauce und geschmorten Kartoffeln, ausgebackene Pflaumen.

Freitag: Omelettensuppe, Farcebraten mit Salat, Griespudding mit Obstsauce.

Samstag: Französische Kartoffelsuppe, Schellfisch mit brauner Butter, Salzkartoffeln, Apfel-Compot.

*

*

*

Sonntag: Bouillon-Suppe mit Eierklösschen, gepöckelte Rindszunge mit Meerrettig, gebratene Ente, Salat, Kastanienpudding mit Vanille-Sauce.

Montag: Nudelsuppe, Schafsbraten, * Kastanien mit Aepfeln.

Dienstag: Gemüsesuppe, Fleisch-Croquetten mit Schwarzwurzeln, Pudding von saurem Rahm mit Zitronenschaum-Sauce.

Mittwoch: Kümmelsuppe, *Ochsenzungen-Ragoût mit Spinat und Kartoffeln.

Donnerstag: *Hasenpfeffer mit Kartoffelpurée, *Weinbeerpudding mit Weinschaumsauce.

Freitag: Bouillonsuppe mit Schwemmklosschen, Rindsbraten mit Salat von roten Rüben, sächsische Käsekeulchen.

Samstag: Hachissuppe, *Rehshlegel mit Kartoffelbiscuitpudding, Endiviensalat.

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

Koch-Rezepte.

Blumenkohlsuppe. Aus 100 Gramm Butter und zwei Löffeln Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze und füllt dieselbe mit kochendem Wasser oder Fleischbrühe auf, in welcher man kleine, sauber geputzte und in Salzwasser halb weichgekochte Blumenkohlröschen vollends weich werden lässt; man würzt die Suppe mit gestossener Muskatblüte, zieht sie nach Belieben mit zwei Eidottern ab und richtet sie über Klösschen von Hühner- oder Kalbfleisch, Semmel- oder Griesklösschen oder auch mit Eier-Gelée an.

Rehshlegel, gedämpft. Der Schlegel wird wie gewöhnlich gehäutet und gespickt, worauf man ihn mit zerschnittenen Zwiebeln, Wurzelwerk, einigen Pfefferkörnern, einem Kräuterbündel, etlichen Wachholderbeeren und 2—3 Zitronenscheiben in ein längliches Casserol legt, mit ein wenig Essig übergießt und unter mehrfachem Umwenden zwei Tage marinirt. Dann zerlässt man in einer Dämpfpfanne 200 Gramm Butter, tut den Schlegel hinein und bestreut ihn mit Salz; die Bestandteile der Marinade, mit Ausnahme der Zitronenscheiben und Wachholderbeeren, kocht man mit $\frac{3}{4}$ Liter schwacher Bouillon aus, seiht die Brühe durch, vermischt sie mit einer halben Flasche Wein, schüttet einen Teil dieser Mischung zu dem Schlegel und schmort ihn wohl zugedeckt langsam weich, wobei man öfters Brühe nachschüttet und das Fleisch häufig damit begießt. Ist

der Schlegel beinahe weich, so nimmt man den Deckel ab und dünstet ihn unter wiederholtem Begießen mit der kurz eingekochten Brühe vollends gar, so dass er wie glasirt aussieht, nimmt ihn dann heraus, entfettet die Sauce, kocht sie mit etwas brauner Coulis oder Fleischbrühe und hellbrauner Mehlschwitze auf, seiht sie durch und reicht sie zu dem Fleisch.

Hasenpfeffer. Dazu nimmt man entweder den ganzen Hasen, nachdem man ihn ausgebalgt, mit einem Tuche abgerieben und sorgfältig und regelrecht angenommen hat, oder auch nur die Vordertheile (Laffen, Hals, Kopf, Herz, Lunge und Leber), zerlegt das Fleisch in gefällige Stückchen, beizt es 3—5 Tage in gutem Weinessig, dem man etwas Rotwein beifügen kann, gibt Zwiebel mit Nelken und Lorbeer bei. 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—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 noch einmal gut auf.

Kastanien mit Aepfeln. Grosse, schöne Kastanien, die von der äussern Rinde befreit sind, werden in Wasser weichgekocht, geschält, in Butter und Zucker geschmort und mit geschälten, in Scheiben geschnittenen, in etwas Wasser mit Wein, Zucker und Zitronenschale weichgedünsteten Aepfeln vermischt, um sie dann als sehr wohlschmeckendes Compot zu Kapaun- oder Gans-Braten etc. zu geben.

Ochsenzungen-Ragout. Nachdem man eine schöne, frische Zunge gehörig gewässert und abgeschleimt, vom Schlund befreit und in Wasser mit etwas Salz, etlichen Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, Wurzelwerk, einer Zwiebel und einem Kräuterbündelchen weichgekocht, abgezogen und in Scheiben zerschnitten hat, kocht man die Brühe noch etwas ein und seigt sie durch. Nun schwitzt man einen Kochlöffel Mehl in Butter braun, verkocht diese Mehlschwitze mit einem Teil der Zungenbrühe und etwas brauner Kraftbrühe, fügt ein wenig Pfeffer und Salz, einige ausgekernte Zitronenscheiben, ein Dutzend kleine, in Butter und Zitronensaft gedünste Champignons, ebensoviel weichgekochte Morcheln, einige in Scheiben geschnittene eingemachte Trüffeln, eine beliebige Anzahl Klösschen von Fleischfarce oder gerührtem Semmelteig, einige Esslöffel Kapern und 250 Gramm blanchirte, in Fleischbrühe gedämpfte und in Scheiben oder Würfel geschnittene Kalbsmilch hinzu, legt die Zungenscheiben in das Ragout, lässt sie eine Viertelstunde darin dünsten und richtet an.

Weinbeer-Pudding. 375 Gramm von der Rinde befreites Mundbrot werden in kalter Milch eingeweicht, wonach man 125 Gramm frische Butter schaumig rührt,

mit acht Eidottern, 250 Gramm Zucker, etwas Zimmt und abgeriebener Zitronenschale, einer Prise Salz, 125 Gramm geschälten und gestossenen Mandeln und dem ausgedrückten Mundbrot durch anhaltendes Rühren sehr gut vermischt, zuletzt einen Suppenteller voll Weinbeeren und den Schnee der Eiweisse unter die Masse zieht und den Pudding in einer gebutterten, mit Semmel ausgestreuten Form zwei Stunden im Wasserbade kocht. Beim Anrichten gibt man eine Weinschaum-Sauce dazu.

Chocolade-Strudel. Von 250 Gramm Mehl, zwei ganzen Eiern, einem Eiweiss, 100 Gramm zerlassener Butter, etwas Salz und einigen Löffeln lauwarmem Wasser macht man einen Teig, den man tüchtig durcharbeitet, dann in ein Tuch schlägt und an einer warmen Stelle eine Stunde ruhen lässt. Hierauf breitet man ein reines Tischtuch über einen Tisch, überstreut es mit Mehl, legt den Teig darauf, den man erst mit dem Nudelholz in der Mitte dünn ausrollt und dann mit Hülfe einer zweiten Person ringsherum mit den in Mehl eingetauchten Händen so fein als möglich auszieht, ohne dass er jedoch Risse bekommen darf. Nachdem der ausgezogene Teig etwas abgetrocknet ist, überstreicht man ihn mit zerlassener Butter und bereitet die Fülle, indem man 100 Gramm Zucker mit sechs Eidottern schaumig rührt, 90 Gramm gestossene Mandeln, 180 Gramm geriebene Chocolade und den Schnee der sechs Eiweisse dazu mengt und diese Masse messerrückendick über den Teig ausbreitet. Dann rollt man den Strudel locker zusammen, legt ihn schneckenförmig in eine butterbestrichene Pfanne oder ein Casserol, giesst etwas siedenden Rahm darüber, bestreut ihn mit Zucker und geriebener Chocolade, lässt ihn bei ziemlicher Hitze eine halbe Stunde im Ofen braun backen und servirt ihn sofort.

Alleerlei Nützliches.

Zur Pflege des Haares und der Kopfhaut. Die Kopfhaut 3 mal wöchentlich mit guter Theerseife waschen, mit lauem Wasser nachspülen. Dann kommt eine Waschung mit Franzbranntwein und ein Tag später wird feines Oel auf die Kopfhaut gerieben.

Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

(Verein ehemaliger Schülerinnen der Kochkurse an der Gewerbeschule Zürich.)

Antworten.

50. Wagen Sie sich nur getrost an die Zubereitung von Mondamingerichten. Die Zeit wird Sie lehren, dass Sie damit keinen Missgriff getan und Ihrer Küche und den grossen und kleinen Kindern nur einen Dienst geleistet haben. Mondamin ist „nährhaft und sparhaft“. Aus den Maiskernen gewonnen, ist es eigentlich nichts anderes, als entöltes Maismehl, das auch noch die wertvolle Eigenschaft hat, die Milch leichter verdaulich und auch für einen schwachen Magen zuträglich zu machen. Es spart ihnen Eier und Rahm und ist überall da zu empfehlen, wo sonst Kartoffelmehl und Stärke etc. vorgeschrieben ist. Ich bereite zum Beispiel Flammeries ganz ohne Eier mit Mondamin auf folgende Weise: Gute Milch wird zum Feuer gebracht, dann kocht man Vanille oder Mandeln darin aus oder würzt die Speise, bevor sie in die mit kaltem Wasser ausgespülte Form gebracht wird, mit irgend einem guten Liqueur. Dann stürzt man die Form nach dem Erkalten und gibt eine Obst- oder Weinsauce dazu. Mondamin ist überhaupt sehr angenehm und erfrischend für den Gaumen und in Anbetracht der grossen „Glätte“ auch ganz dazu angetan, das Auge durch das tadellose Aussehen zu erfreuen. Selten kommt es bei mir vor, dass irgend ein mit Mondamin in der Form zubereitetes Gericht unansehnlich wird. Da es sehr aufquillt beim Verkühlen, möchte ich Ihnen empfehlen, nie zu viel zu nehmen; in manchen Kochbüchern sind die Angaben wirklich zu wenig präzis, d. h. man nimmt nach diesen Vorschriften leicht zu viel. Ich bin gerne bereit, Ihnen mit Rezepten zu dienen, wenn Sie es wünschen. Ich verwende gewöhnlich des Preises halber das offen ausgewogene.

Frau P. in R.

50. Ich habe Mondamin mit dem gewöhnlichen Maismehl, das man zu billigem Preis überall haben kann, zu ersetzen gesucht und überraschende Erfolge erzielt. Saucen z. B. sehen so schön aus, als wären sie mit Eidottern abgezogen, der Geschmack ist kernig und kräftig, so dass auch der verwöhnte Gaumen meines Gestrengen befriedigt wird. Machen Sie doch auch damit Versuche.

J. A. O.

51. Wann die Pflegerinnenschule aufgetan wird, kann ich mit Bestimmtheit auch nicht sagen, jedenfalls aber wird, wie ich höre, im Jahre 1899 mit dem Bau begonnen werden können. Ein günstiges finanzielles Resultat des vom Gemeinnützigen Frauenverein in Szene gesetzten Wohltätigkeitsbazar wird die Verwirklichung der Idee fördern helfen. Es mag daher die zukünftige „Schülerin“ vom Lande auch hingehen und ihr Scherflein auf den Altar der Nächstenliebe legen.

Eine, die sich auch darum interessirt.

Fragen.

52. Ist es eigentlich praktisch, für die Aussteuer der Mädchen schon im Voraus zu sorgen, bevor man weiss, ob die Tochter heiratet? Eine Ereundin von mir hat mit einer Sammelwut, wie sie konsequenter kein Ansichtspostkartensammler aufweist, vom 13. Altersjahre ihrer Tochter an alles irgendwie erübrigte Geld in Aussteuer-Sachen angelegt, damit sie ja gerüstet sei, wenn der Rechte komme! Ich habe nun schon so oft beobachtet, dass der „Rechte“ nicht kam, oft auch gar keiner kam und finde es daher recht töricht, das Geld in tote Sachen anzulegen. Was meinen die den „Ratgeber“ lesenden Frauen und Töchter hiezu? Bin ich im Recht, oder ist der mütterliche Sammeleifer mehr zu loben. Ich bitte um freundliche „Stimmabgabe“!

Eine Hausfrau ohne Kinder.

53. Wie bereitet man das sogenannte Pöckelfleisch (Einpöckelung) richtig zu und wie lässt sich dasselbe am besten benutzen und verwenden?

Städterin, die auf's Land geheiratet hat.

54. Wie verwendet man Kartoffelresten am besten? Mein Portemonnaie dringt auch auf's Sparen, wie weiland dasjenige des Studenten, der im Ratgeber Rat suchte und fand. Vielleicht gibts auch so liebenswürdige Hausfrauen und -Fräulein, die meine Bitte aus dem Schatze ihrer Erfahrungen beantworten. Vielen Dank.

Anny.