

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

Band: 12 (1905)

Heft: 24

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>



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

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Nr. 24. XII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 23. Dezember 1905.

Erwecke die Gabe, die in dir ist,
Auch du hast dein Pfand ja erhalten,
Und was du empfangen, das sollst du treu,
So lange du lebest, verwalten:

Erwecke die Gabe!

Erwecke die Liebe, die in dir ist,
Die Liebe zum Bruder, zum Armen;
Erfaltet die Liebe in deiner Brust,
Dann findest du selbst kein Erbarmen.

Erwecke die Liebe!

Ewald Dreßbach.



»» Dessert- und Südfrüchte. ««

Von Margarete Berlin.

(Nachdruck verboten.)

Mit dem Weihnachtsfest pflegt die eigentliche Hochsaison des Apfels beendet zu sein. Eine mächtige Nebenbuhlerin erwächst ihm dann in der Orange, von deren gesundheitlichem Wert wir unsere Leserinnen schon in letzter Nummer unterrichtet haben.

Eine Abart der Orangen sind die Mandarinen, die seit noch nicht langer Zeit bei uns eingeführt werden, Früchte des auf Malta heimischen Zwergorangenbaumes. Die Mandarine ist kleiner als die Orange, der

Fruchtbrei ist inwendig von der Schale gelöst und der Geschmack etwas bitterlich-aromatisch.

Früher als die Orange war die Zitrone in Europa heimisch. Die ersten brauchte man in Rom als ein kräftiges Mittel gegen Gicht, legte sie auch in die Kleider als Schutz gegen Mottenfraß; zum Würzen der Speisen hat man sie erst viel später entdeckt! Die Haupthandelsplätze für die Ausfuhr der Zitrone sind Genua, Messina, Malaga und Porto und der Ernten gibt es drei im Jahre. Die der ersten Blüte (von Oktober bis Mitte März) gelten für die haltbarsten und lassen sich am weitesten versenden, die Herbstfrüchte sind die saftigsten und besten, aber weniger haltbar, die Früchte der zweiten Blüte liefern den wenigsten guten Ertrag.

Welche Rolle die Zitrone, ihre Schale, ihr Saft in der Küche und der Feinbäckerei spielen, ist bekannt, ebenso, welche ein vortreffliches Hausmittel sie darstellen. Eine mit Zucker bereitete kalte Zitronenlimonade ist höchst erfrischend und wirkt wohltuend bei Kopfschmerz, Fieber, Herzklopfen und Schlaflosigkeit. Eine heiße Zitronenlimonade beugt oft drohender Erkältung vor, lindert

Schnupfen, Husten und Heiserkeit. Einige Tropfen ihres Saftes auf die Haut gerieben, verhindern bei langem Krankenlager das gefürchtete Durchliegen und bewähren sich bei aufgesprungenen Händen als heilsam.

Lange Zeit fast unerreichbar teuer, wurde die Ananas früher höchst selten als rohe Frucht im Handel angetroffen und meist nur als Konserve zum Würzen von Bowlen verwendet. Erst seit einigen Jahren kommen billigere überseeische Früchte in den Handel, die der Allgemeinheit zugänglicher sind, als die kostbaren Treibhausfrüchte. Christoph Columbus soll auf seiner zweiten Reise im Jahre 1493 die prächtige Frucht auf der Insel Guadeloupe entdeckt haben. Zuerst von Peter Martyr 1514 erwähnt, waren alle Europäer von dem süßen Aroma der auch einen sehr reizvollen Anblick darbietenden Frucht entzückt. Die Früchte, die er nach Europa sandte, waren für den Madrider Hof bestimmt und er schreibt über sie: „an Geschmack übertrifft sie jede andere Gartenfrucht, auch König Ferdinand erkennt ihr den Preis zu.“ Leider konnte sich der Hof nicht sehr gütlich daran tun, da auf der langen Seereise natürlich die meisten Früchte verfault waren.

In Ostindien, wohin sie von Santa Cruz aus kam, wurde zuerst eine Frucht mit 10 Dukaten bezahlt; heute erhält man sie dort für wenige Rappen. Die ersten Versuche, die Ananas nach Europa zu verpflanzen, im 16. und 17. Jahrhundert, mißlangen fast alle. Heutzutage sind diese Schwierigkeiten aber überwunden.

Zur Kultur gehören in den besonders anzulegenden Ananashäusern gleichmäßige Wärme, lockere Heideerde und viel Feuchtigkeit. Der Geschmack der Treibhaus-Ananas wird der überseeischen Frucht oft vorgezogen, doch wäre es undankbar, nicht den großen Vorteil anzuerkennen, der in der Zufuhr dieser billigeren Früchte gegeben ist. Kompott, Dessert, Kuchen, Gelee, Auf-
lauf, Getränke — alles läßt sich von der wohlschmeckenden Frucht, von der in der billigsten Zeit das halbe Kilogramm oft schon für 80 Cts. bis 1 Fr. zu haben ist, herstellen.

In neuester Zeit erfreut sich auch die Banane einer gewissen Popularität, wenn sie auch noch nicht so weit verbreitet ist wie die Orange, Zitrone und Ananas. Die Bananen sind die Früchte des in Ostindien heimischen und in allen tropischen Ländern gedeihenden Pisengbaumes, haben ungefähr gurkenähnliche Form, einen angenehmen Duft und aromatischen, süß-säuerlichen Geschmack. In den Tropenländern bilden sie das Hauptnahrungsmittel der Eingeborenen. Während diese Südfrüchte ihre weiten Reisen zu uns stets frisch zurücklegen, erfreuen wir uns der Datteln und Feigen fast nur im getrockneten oder gedörrten Zustande. Die Dattel und die Feige sind die ältesten Früchte, von denen die Ueberlieferung spricht und wie Delbaum und Weinstock uns schon aus der Bibel bekannt.

Die Heimat der Dattelpalme, die seit aller Urzeit als Sinnbild der Kraftfülle galt, ist Arabien. Sie ist dort das Gewächs, welches allen Landschaften Charakter und Physiognomie verleiht und aller Bewohner Hauptnahrung.

Es gibt zahlreiche Arten von Datteln; in einzelnen Oasen Nordafrikas allein gegen vierzig. Die geschätzteste ist die von Gomera an der Nordküste, welche große, kernlose Früchte hat. Die hier eingeführten Dessertdatteln kommen größtenteils aus Tunis.

Die Feige, die auf ein gleich ehrwürdiges Alter wie die Dattel zurückblickt, ist in Palästina heimisch, aber auch mit Erfolg in Südeuropa angebaut. Am höchsten geschätzt sind die von Smyrna, die in Mengen, meist getrocknet, in den Handel kommen. Auch Malagafeigen sind geschätzt. Am billigsten sind die sogen. Kranzfeigen.

Gleich der Dattel ist auch der Mandelbaum ursprünglich im Orient und Nordafrika heimisch und war schon den Israeliten des Alten Testaments bekannt. Die Krach- oder Jordanmandeln kommen meist aus Sizilien, Spanien und Südfrankreich.

Die Traubenrosinen sind am Weinstock getrocknete, in der Sonne abgewelkte Weintrauben; die besten, in Rästchen sorgfältig verpackten Arten kommen aus Malaga.



Die Krankenküche.

Die gegenwärtige Jahreszeit ruft mancherlei Krankheiten hervor bei jung und alt. Es erwächst daraus für die Hausfrau die Pflicht, neben der sachgemäßen Pflege des Patienten auch der Zubereitung einer rationellen Krankenkost, die zur raschen Genesung oft ungemein viel beiträgt, ihre volle Aufmerksamkeit zu schenken.

Um nun unseren Leserinnen diese Aufgabe zu erleichtern, bringen wir nachstehend einige bezügliche, dem „Deutschen Krankenpflegekalender“ entnommene Anweisungen aus der Feder von Frau S. Seyl.

Wenn es darauf ankommt, den Kranken ein leicht verdauliches Stück Fleisch zu reichen, welches man in wenigen Minuten in einer Stielpfanne herstellen kann, so wählt man dazu Stücke aus dem Rücken der Tiere, außerdem noch Filet, Schnitzel oder die Brust des Geflügels, sehnenfreie Stücke. Das Fleisch muß im richtigen Stadium nach dem Töten des Tieres sein — nicht haut-goût, aber nur dann ganz frisch, wenn es zerkleinert, gehackt oder gewiegt werden soll. Nachdem das Stück sehr sauber vorbereitet, gewaschen und abgetrocknet ist, werden für 100—155 Gr. 30 Gr. Butter in einer Pfanne gebräunt; im Verhältnis mehr, als man sonst braucht, weil die Kürze der Bratzeit die Menge erfordert. Ist die Butter still, so bräunt sie sich rasch und nachdem man das Fleischstück mit einem großen Messer allseitig klopfte, legt man es in die braune Butter, begießt es tüchtig, wendet es in 4 Minuten vier Mal, setzt es zur Seite und läßt es noch 2 Minuten zugedeckt stehen. Wenn Fett vermieden werden soll, so läßt man das natürliche Fett an einem Hammeltotelett oder einer Scheibe Roastbeef daran und kerbt das Fett einige Male ein. Dann reibt man eine erhitzte Stielpfanne mit einem Stück Fett aus, legt die Fleischscheibe hinein und wendet sie über dem Feuer in der heißen Pfanne je nach Größe 100 Gr. 4 Min., 150 Gr. 6 Min.

Man bereitet die Sauce extra, indem man $\frac{1}{8}$ Liter guten Bratjus oder Bouillon mit 3 Gr. Stärkemehl kalt verrührt auf-

kocht und wenn die Sauce klar ist, damit das Fleischstück glasiert, wenn nicht etwa Bratbutter erlaubt ist. Kleines Geflügel, junges Huhn, Rebhuhn und Taube müssen $\frac{3}{4}$ Stunden in einem irdenen Topf braten; man fügt 3 Eßlöffel Rahm und 3 Eßlöffel Wasser nach und nach zur Sauce.

Vorher in Salzwasser gar gemachte Kalbsmilch wird ebenso bereitet. Kleine Beigaben von Zitronen, Tomatenpüree oder Rahmsaft können die Sauce verändern. Gesalzen wird das Fleisch entweder durch die Sauce oder nach der Bereitung.

Einfach gekochtes Fleisch wird mit wenig Wasser begossen, zugedeckt langsamer Hitze ausgesetzt; zu schmorendes wird vorher angebraten. Die Saucen sind zuletzt mit Rahm und Stärkemehl — 4 Gr. auf $\frac{1}{8}$ Liter — aufzukochen.

Zu halbgeronnenen Eierspeisen, welche für die Pflege außerordentlich leicht herzustellen sind, rechnet man das Rührei, Sezei, ein gekochtes Ei und das Soufflé.

Allen diesen Eierspeisen kann man durch vom Arzt zu erlaubende Beigaben von Tomaten, Schinken, Braten, Spargel, Erbsen, Kalbsmilch, Kalbshirn, große Mannigfaltigkeit geben. Das gekochte weiche Ei erstarrt am besten kontrollierbar in einem Glas, in heißem Wasser oder in eine Reile geschlagen in kochendes Wasser gehalten. Zu Rührei mischt man schnell zwei Eier im Augenblick der Bereitung mit einem Eßlöffel Flüssigkeit, welche aus Milch, Rahm und $\frac{1}{4}$ Theelöffel Cibils besteht, und rührt dies entweder mit 10 Gr. Butter oder ohne dieselbe über dem Feuer langsam schaumig.

Von Fischen kommen nur Portionsfische in Frage, kleine Schleien, Forellen, kleine Seezungen. Erstere werden kurz vor dem Kochen geschlachtet, indem man in die Gurgel sticht und sie sehr schnell ausnimmt, indem man das Ende des Darms abschneidet und alle Eingeweide herauszieht, ohne den Fisch ganz aufzuschneiden. Dann zieht man mit einer Nadel und Faden Schwanz und Kopf zusammen und legt die Forelle in fast heißes Wasser, welches aufkocht. Der Topf wird sofort vom Feuer

genommen und nach 5 Minuten der Fisch mit frischer Butter angerichtet.

Das klassische Kartoffelmus stellt man aus 250 Gr. gargekochten heißen Kartoffeln her, welche man durch eine amerikanische Kartoffelquetsche oder Sieb drückt. Dies Verfahren gibt auch die Möglichkeit, diese locker durchgedrückten Kartoffeln ohne Zusatz anzurichten. Mit langsamem Zugießen guter Milch verdickt sich der Kartoffelbrei unter Schlagen immer wieder und man hat die Möglichkeit, viel Milch darin unterzubringen und eine schaumige, weiße Masse mit viel Nährwert durch langsames und sorgfältiges Schlagen zu erzielen. Auch Reis ist ein Körper, welcher viel Milch binden kann. 25 Gr. Reis gehörig mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht, abgessen und langsam 1 Stunde mit $\frac{3}{8}$ Liter Milch bei gelinder Wärme ausgequollen, bedürfen nur eines Stückes Zitronenzucker und einer Prise Salz, um ein gutes Gericht zu geben, was man durch Mischung von 20 Gr. ausgequollenen Sultanrosinen oder Beigabe von 50 Gr. Apfelmus oder verschiedener verdünnter Fruchtsaucen aus Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade, frischen Kirchenkompotten sehr vielseitig gestalten kann. Gries würde mit 25 Gr. auf $\frac{1}{4}$ Liter Milch und einer Prise Salz in 20 Minuten ausgequollen und mit Zucker und Zimmt bestreut einen Brei ausmachen, welcher aber bei der Bereitung gut gerührt werden muß.

Von den Mehlspräparaten wird gern die feinste Sorte Macaroni gegessen. 40 Gr. in gleichmäßige zolllange Stücke gebrochen, kocht man in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 5 Gr. Salz in $\frac{1}{2}$ Stunde weich, schüttet sie auf ein Sieb und übergießt sie, wenn erlaubt, mit 30 Gr. brauner Butter oder schwenkt sie mit 3 Eßlöffel Rahm heiß.

Von Gemüse eignen sich am besten Spinat, für den Sommer: Spargel, Karotten, kleine Bohnen, gedünsteter Salat.

Alle diese sauber vorbereiteten Gemüse, von denen 200 Gr. genügen, werden in vielem Wasser (1 Liter) und 5 Gr. Salz schnell gar gekocht und Spargel und Bohnen mit frischer Butter gegeben oder Brechspargel

mit einer Eiersauce ohne Zitrone, aber mit Spargelwasser bereitet, gemischt. Spinat und Salat kann man durch ein Sieb reiben und mit $\frac{1}{2}$ Theelöffel geriebener alter Semmel, 100 Gr. Butter und drei Eßlöffel Rahm heißrühren.

Die Kompotte, welche aus konservierten, frischen und getrockneten Früchten bestehen, müssen vor allem weich und erfrischend, nicht zu süß sein. Obst mit harten Schalen kommt nicht in Betracht.

Gute, nicht zu stark gedörrte Pflaumen werden gewaschen, 60 Gr. in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zur Erweichung eine Nacht ausgequollen. Am andern Morgen sind sie nur $\frac{1}{4}$ Stunde zu kochen, mit 25—40 Gr. Zucker je nach Qualität zu versüßen, wozu man noch ein Stück Zitronenzucker verwenden kann, um mit 1 Gr. Stärkemehl, mit 1 Eßlöffel kalten Wassers angerührt, die Sauce zu verdicken. 65 Gr. Prünellen oder 30 Gr. Schnittäpfel und 6 große Feigen behandelt man ebenso; 50 Gr. getrocknete Besinge ergeben ein stopfendes Kompott.

Von frischem Obst spielt der Apfel, welcher fast das ganze Jahr über zu haben ist, die größte Rolle. Man gibt ihn als Brei, in Vierteln oder ganzen Äpfeln, als Bratapfel oder als Kompott mit Drangestücken gemischt.

Das Apfelpompott muß aber ansehnlich in der Farbe bleiben. Da der Apfel sich unter der Hand bräunt, muß er geschält und sofort in das wallende Wasser getan werden. Zum Mus läßt man 500 Gr. Apfelmstücke (beim Rhabarber ebensoviel) weich kochen, schüttet sie auf ein Haarsieb, entfernt die Flüssigkeit vorläufig, rührt das Mus durch und nochmals durch ein feineres Sieb, süßt mit 15 Gr. Zucker, schlägt das Mus einige Minuten und richtet es nach Belieben verdünnt an. Das Apfelwasser ergibt gekühlt mit Zitronensaft und Zucker einen erfrischenden Trank. Auch die Apfel- und Birnenstücke müssen in reichlichem Zuckerwasser mit einigen Tropfen Zitronensaft gekocht werden. Wenn sie weich sind, werden die Fruchtstücke herausgenommen, das Wasser zu Saft offen eingekocht und dann über die Früchte gegossen.

Apfelmus oder durch ein Sieb geriebene Pflaumen oder drei Eßlöffel Aprikosen mit dem Schnee von zwei Eiweiß und 20 Gr. Zucker gut gemischt und auf einem Metallteller im Ofen 10 Minuten gebacken, geben, mit Staubzucker bestreut, ein leichtes Dessert. Fettere Nachspeisen kommen nicht in Betracht.

Zu Eispielen, in die man zuweilen Nahrung bringen muß, wie bei Schluckbeschwerden, mischt man z. B. $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe mit einem Eigelb und zwei Eßlöffel geschabten Lachsleber. Man pickt mit einer Nadel vom Gefrorenen die Stücke ab und reicht sie im Löffel.

Für Desserteis muß die Crème oder das Fruchtpüree, das stark gesüßt ist (125 Gr. Frucht, 60 Gr. Zucker, ein Eiweiß gemischt), öfter mit einem Löffel vom Rand der Form abgenommen und fein gerührt werden, was natürlich bei Verwendung der Eismaschine wegfällt.

Das Einverleiben der vom Arzt verordneten künstlichen Nährpräparate bedarf einer ganz besonderen Sorgfalt, wenn der Patient nicht einen Widerwillen davor bekommen soll.

Die jetzt gebräuchlichen und geschmacklosesten Eiweiß-Präparate sind Somatose, Nutrose und das billigste Plasmon. Diese Präparate haben fast keinen Geschmack und sind vielen Getränken und Speisen lau gelöst zuzusetzen. Ein Kaffeelöffel hat etwa den Nährwert von 40 Gr. Fleisch. Plasmon gerinnt in Wein und Saucen und wird stark salzigen Flüssigkeiten, läßt sich aber gelöst zu Schnee schlagen und z. B. Milchflammeris leicht beifügen und mit Schleimsuppen mischen.

Auf die Getränke, die in der Krankenstube auch eine große Rolle spielen, werden wir später zu sprechen kommen. Erwähnt sei heute bloß, daß richtige Temperaturen für kühle Getränke, durch Hineinstellen der Gefäße in kaltes Wasser erreicht werden. Getränke von 10 bis 20 Grad Celsius Temperatur löschen am besten den Durst.



Haushalt.



Unsere Leserinnen seien hiemit wiederholt auf die chemisch präparierte Polsterauflage von Dr. Bischoff aufmerksam gemacht. Das erprobte Schutzmittel gegen Motten und anderes Ungeziefer, das sich in unsern Polstermöbeln allzugern breit macht, ist in allen besseren Geschäften der Möbelbranche und in Tapezierwerkstätten erhältlich. Der Preis gegenüber anderer Polsterung ist nur um ein geringes höher; die Mehrausgabe macht sich aber in kürzester Zeit bezahlt. Die Einlage ist aus gutem Material hergestellt, weich und schwellend. Bei Neuanschaffungen oder Aufpolsterung älterer Möbel möge man es nicht unterlassen, diese Einlage zu verlangen. Jedes Möbel, das die chemisch präparierte Polsterauflage von Dr. Bischoff enthält, wird durch eine Metallmarke gekennzeichnet.

Eine sehr empfehlenswerte Bodenwische, die verschiedene Vorzüge in sich vereinigt, ist die Marke „Elefant“. Es wird auch bei sparsamer Verwendung des Präparates immer ein lebhafter und langandauernder Glanz hervorgerufen, ein Umstand, der nicht bloß den häuslichen Finanzen zu gut kommt, sondern auch zur Erleichterung der so mühsamen Arbeit mit der Blochbürste ungemein viel beiträgt. Wiederholte Versuche ergaben immer ein gleich günstiges Resultat. Die Bodenwische, Marke „Elefant“, ist zu beziehen bei A. Stierli, Zürich III, Gamperstraße 8. R.



* * Küche. * *



Kochrezepte.

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

Schwarzwurzeluppe. Aus 70 Gr. zerlassener Butter und zwei gehäuften Eßlöffeln Mehl bereitet man eine ganz helle Mehlschwitze, verkohlt dieselbe mit $1\frac{1}{2}$ Liter kräftiger heller Fleischbrühe eine halbe Stunde und legt sie kurz vor dem Anrichten mit 2–3 in etwas Rahm zerquirten Eidottern. Die Schwarzwurzeln werden wie gewöhnlich gepuzt, in Stücke geschnitten, in kaltes gesäuertes Wasser geworfen und in reichlichem siedendem Wasser mit etwas Salz, Butter und einem Theelöffel Essig langsam weichgekocht, auf einem Siebe abgetropft und in die Suppe eingelegt.

Kalte Pastete. Zeit 3 Stunden. 500 Gr. Butterteig 500 Gr. Kalb- und Schweinefleisch, Marinade von $\frac{1}{2}$ Liter Wein, $\frac{1}{4}$ Liter Essig, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, Lorbeerblatt, 6 Wachholderbeeren, 2 Zwiebeln und 4 Nelken, ferner Zitronensaft, 1 gesalzene, gekochte Schweinszunge, nach Belieben einige Speckstreifen, 6 Champignons oder Trüffel.

— In eine länglich viereckige Form wird der $\frac{1}{2}$ Centimeter dicke Teig sorgfältig eingebettet, so daß er nirgends gestreckt werden muß. Dann füllt man ihn folgendermaßen: Auf den Boden kommt eine Lage feingehacktes Schweine- und Kalbfleisch, darauf Streifen von der Zunge, Schnitzchen von mariniertem Schweine- und Kalbfleisch, nach Belieben Speckstreifen, gehackte Schwämme oder Cornichons. Ist die Form zu drei Vierteln gefüllt, so bestreiche man den Rand mit Eigelb, mache einen genau passenden Deckel aus $\frac{1}{2}$ Centimeter dick ausgewaltem Teig. Man bestreicht ihn mit Eigelb, macht schräge Einschnitte von der Mitte aus, legt dünne Teigförmchen auf, und bestreicht wieder mit Eigelb. Zuletzt wird in der Mitte eine Oeffnung gemacht und ein Papierröhrchen aus Karton als Kamin eingesteckt, ringsum etwas mit Teig verziert. Die Pastete muß zuerst $\frac{1}{2}$ Stunde im heißen Ofen backen, nachher noch 1— $\frac{1}{2}$ Stunden im ausgekühlten Ofen. Ist sie vollständig erkaltet, füllt man noch folgende Gallerte nach: Aus 1 Schweins- und 2 Kalbsfüßen wird mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und Suppengemüse langsam eine kräftige Brühe gekocht, durchgeseiht und mit 2 Eiweiß geklärt, mit 1 Deziliter Weißwein und dem Saft einer halben Zitrone gewürzt und nochmals auf's Feuer gebracht. Nach dem ersten Wall zurückziehen, durch eine Serviette, die an einem umgekehrten Stuhl angebracht ist, filtrieren und halb erkaltet in die Pastete gießen. Man läßt sie in der Kühle vollends erstarren.

Aus „Grillt in der Küche“.

Marinierte Ochsenzunge. Zeit 3 Stunden. 1 mittelgroße Ochsenzunge, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 60 Gr. Fett, 2 Kochlöffel Stoßbrot, $\frac{3}{4}$ Liter Essig, Wasser. — Die Zunge wird mit kochendem Essig übergossen, die Zwiebelscheiben, Lorbeerblatt, Pfefferkörner zc. beigefügt und 4—5 Tage in die Kühle gestellt. Der Essig muß immer über der Zunge stehen. Sie ist mit heißem Wasser aufzusetzen, halb weich zu kochen und abzuhäuten. Man bräunt das Stoßbrot in Fett, legt die Zunge hinein und dämpft sie mit etwas Wasser wie ein Essigbraten fertig.

Selleriesalat. Schön weißer Sellerie wird geschält, in Scheiben geschnitten, schnell gewaschen und sofort mit kochendem Wasser, einigen Eßlöffeln Essig, dem nötigen Salz und Zucker nach Geschmack aufgesetzt. So läßt man ihn, gut verschlossen, auf lebhaftem Feuer gar kochen. Dann nimmt man die Scheiben heraus, stellt sie gut zugebedeckt beiseite und kocht die Brühe so lange ein, bis sie dick und sämig ist. Alsdann gießt man die Sauce über die Selleriescheiben, die darin gut durchziehen müssen, bevor er serviert wird. Weitere Zutaten, namentlich Del, an den Salat zu geben ist nicht nötig, weil dadurch der leichten Verdaulichkeit dieses Salats nur geschadet wird, höchstens ist etwas feiner Pfeffer gestattet. Ganz vorzüglich!

Gugelhopf. 500 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter, 2 Eier, 80 Gr. Zucker, $2\frac{1}{2}$ Deziliter Milch, 15

Gramm Preßhefe, 50 Gr. Weinbeeren. — Man rührt die Hefe mit einem Theelöffel Zucker und einem Teil der lauwarmen Milch glatt, macht eine Vertiefung in das Mehl in der Teigschüssel, gießt die aufgelöste Hefe durch ein Sieb hinein und rührt einen dickflüssigen Vorteig an, den man an gelinde Wärme bringt. Ist er um das Doppelte gestiegen (in zirka einer halben Stunde), so beginnt man die übrigen Zutaten beizufügen und zwar in folgender Reihenfolge: Milch, Salz, Zucker, Eier, Weinbeeren, zerlassene, oder besser weiß gerührte Butter. Der Teig muß tüchtig geklopft werden. Dann füllt man ihn in die bestimmten Formen zur Hälfte und läßt ihn nochmals gehen. Obiges Quantum reicht für zwei mittlere oder eine große Gugelhopfform.

Aus „Grillt in der Küche“.

Holsteinischer Weihnachtskuchen. Man siebt 2 Kilogramm feines, etwas erwärmtes Mehl auf das Kuchenbrett, schichtet es in einem Haufen auf, macht in dessen Mitte eine Vertiefung und schüttet in dieselbe 90 Gr. aufgelöste Hefe, 6 in lauwarmen Milch zerquirte Eier, die feingehackte Schale einer halben Zitrone, 100 Gramm Zucker, einen knappen halben Löffel Salz, etwas gestoßene Cardamomen und gestoßenen Ingwer. Nachdem man dies gut mit dem Mehl vermischt hat, gibt man 1 Kilogramm frische, etwas erweichte, in Stückchen geschnittene Butter und zuletzt 250 Gr. gereinigte, etwas ausgequellte Korinthen und 250 Gramm gelesene und gewaschene Rosinen in den Teig, knetet ihn gut durch, schlägt ihn, bis er Blasen wirft, läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, formt ihn dann zu einem dicken Kuchen, den man nochmals gehen läßt, belegt ihn mit Butterflöckchen, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und bäckt ihn in einem gut durchheizten Backofen.

Zitronenbowle. Die feingeschnittenen Schalen von 2 Zitronen oder Orangen, läßt man in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 200 Gr. Zucker einige Zeit stehen, gießt 1 Liter alkoholfreien Wein und nach Belieben von dem Orangen- oder Zitronensaft daran und seihet das Getränk durch. Die Früchte können der Bowle auch in Scheiben geschnitten beigegeben werden.

Glühwein. 1 Liter alkoholfreier Rotwein, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Zitrone oder 2 Orangen, 150 Gramm Zucker oder Bienenhonig, ein Stück Zimtstengel werden bis nahe ans Kochen gebracht und heiß serviert. Er kann auch mit Thee vermischt werden.

Eierglühwein. 1 Flasche alkoholfreier Weißwein wird mit 100 Gr. Zucker, oder 25 Stück Würfelzucker und $\frac{1}{2}$ Zimtstengel aufgekocht, an 2 zerquirte Eidotter gerührt und in Gläser serviert. Auch gestoßener Ingwer und Vanillezucker können beigefügt werden.



Tierzucht.



Um der Siernot im Winter zu steuern, empfiehlt eine Leserin von „Dies Blatt gehört der Hausfrau“, auch in der kalten Jahreszeit für gute

Pflege und Nahrung des Geflügels zu sorgen. Alltäglich sind sämtliche Näpfe gründlich zu waschen, mindestens alle zwei Tage die Auslaufplätze mit einem scharfen Besen zu kehren und die Ställe allwöchentlich einer ordentlichen Reinigung zu unterziehen. Aller Kot muß hinausgeschafft werden, der Raum mehrere Stunden gelüftet, auf den Abend mit frischer Einstreu aus Asche, Sand, Spreu, trockenem Laub oder auch Torfmull versehen werden; desgleichen reinige man auch die Legenester. Wie dankbar zeigt sich da das Hühner-volk, wie wohl tut ihm die Reinlichkeit! Am Morgen darf man sie nicht zu zeitig herauslassen. Bei Schneetreiben oder heftigem Sturme setze man Futter und Wasser in den Stall; trockene Kälte schadet ihnen nichts. Der Schnee muß so viel wie möglich aus dem Bereich der Tiere entfernt werden. Das Morgenfutter sei reichlich, angewärmt und werde in reinen Trögen oder sonstigen Gefäßen hingestellt. Es besteht am zuträglichsten aus Spratts Patent-Geflügelfutter, das mit kochendem Wasser zu einem steifen Brei angerührt wird, und dem man, um alles zu verwenden, sämtliche Wirtschaftsabfälle, wie Kartoffel- und Eierschalen, sowie Gemüse- und Obstreste, Grünzeug u. s. w. beifügen kann. Dadurch stellt sich die Fütterung billiger und doch zugleich durch das kräftige Geflügelfutter sehr nahrhaft. Es empfiehlt sich jedoch, alle Zutaten möglichst klein zu stampfen, zu hacken oder zu wiegen, ehe man sie dem Geflügelfutterbrei zusetzt. Sonst holen sich die Leckermäuler bald das ihnen Zusagende heraus und minderwertiges bleibt zurück. — Das Trinkwasser muß im Winter lauwarm sein, ein geringer Zusatz von Eisenvitriol ist dienlich. Zu Mittag gebe man wieder dieselbe Mischung, nur weniger als früh; zur Morgenfütterung rechnet man pro Huhn oder Ente einen reichlichen Eßlöffel voll. Vor dem Schlafengehen, das sich nach dem Eintreten der Dämmerung richtet, bekommen die Tiere nochmals frisches Trinkwasser und pro Kopf eine Handvoll Körner hingestreut, aber keine Abfallware, gute Gerste, Weizen, auch Hafer, nur an sehr kalten Abenden Mais, auch Weichkorn genannt. Eine tägliche Fütterung mit letzterem würde die Tiere bald zu fett machen. Bei dieser Behandlung werden schöne Erfolge erzielt und die Eiernot hat ein Ende.

* Frage-Ecke. *

Antworten.

83. Nachstehendes, ebenso billiges wie schmackhaftes Schokoladegericht sei dem jungen Haus-töchterchen zur Bereitung empfohlen. Es gerät immer gut, läßt sich am Vorabend zubereiten und ergibt in der angegebenen Quantität eine süße Speise für 6—7 Personen.

Schokoladekopf. 125 Gr. Schokolade wird auf dem Feuer in etwas Milch aufgelöst, 125 Gr. Zucker hinzugesetzt und bei Seite gestellt.

Dann werden 65 Gr. Gries in 7 Deziliter Milch aufgekocht und der Schokolade beigesetzt. Eine Gugelhupf- oder Kuppelform wird in kaltes Wasser getaucht, die Masse hineingetan, und wenn ganz erkaltet, gestürzt. Eine Vanillecreme von zwei ganzen Eiern und einem Eigelb (wohlgeklopft mit Milch) wird dazu serviert. Frau T.

92. Die Bananen lassen sich mit unserm Obst gar nicht vergleichen, doch glaube ich, Sie würden einen Versuch nicht zu bereuen haben; zwar sollte ein solcher ein paar Mal wiederholt werden, eingedenk des Wortes: „Me muez si z'erst dra g'wöhne.“ Mir wenigstens ging es so. Immer wurde man aber darauf aufmerksam gemacht, daß es eine Frucht sei, die den Nährwert des Brotes bei weitem übertreffe und selbst den Fleischkonsum zu vermindern erlaube. Diese und andere Eigenschaften der Banane löbten mich schließlich aus mit der Frucht und ihrem süßlichen Geschmack, so daß ich sie jetzt nur ungern entbehre. Die Bananen sind zwar das ganze Jahr erhältlich. In Lausanne z. B. werden sie auf dem Markte, sowie in allen Gemüse- und Obstläden verkauft. Bei uns gilt es einstweilen noch, sich in den größeren Südfrüchtenhandlungen (Comestibles) darnach umzusehen. Zuträglich sind die Bananen für Kranke ebenso wie für Gesunde; Kinder essen sie mit Vergnügen und der schwächste Magen kann sie vertragen. Zur Milch passen sie vorzüglich (aber nicht zu Alkohol). Will man Bananen aufbewahren, so geschehe dies nicht in einem kalten Raume, eventuell können Küche oder Keller warm genug sein; das beste ist eine Zimmertemperatur von 15—20° C. Für grüne Bananen, die erst ausreifen müssen, denn die Schale der reifen Frucht soll ganz gelb sein, darf die Temperatur noch höher sein. — So viel mir bekannt, ist die außerordentliche Nahrhaftigkeit der Banane dieselbe, ob die Frucht roh oder in irgend einer Zubereitung genossen wird. Ich zog immer das erstere vor und spüre trotzdem, daß mir ein kleiner Konsum der Früchte wirklich ein Eisenmittel zu ersetzen vermag; es ist also wohl die Behauptung von dem großen Albumingehalt kein leerer Schall. Treue Abonnentin.

94. Einige Muster für gehäkelte Herrenkravatten sind der Fragestellerin direkt zugegangen. D. K.

95. Ihre Zwetschgen sind jedenfalls unrettbar verloren. Das Obst hat unter der schlechten Herbstwitterung dieses Jahres sehr gelitten; der Umstand mag auch schuld an Ihrem Mißerfolg sein. Hausfrau in F.

96. Ein empfehlenswertes Mittel zur Vertilgung von Kellerasseln ist das Aufstellen von Birkenbesen, welche man aufrechtstehend im Keller an verschiedenen Stellen verteilt. Dieselben werden mit Vorliebe von diesem Ungeziefer aufgesucht und als Zufluchtsort benutzt. Man schüttelt nun von Zeit zu Zeit die Besen aus und vernichtet die herausfallenden Tiere, oder man taucht die Besen schnell in heißes Wasser. Frau U.

97. **Grünspan** auf Metall kann man mit Essig entfernen. Ob aber das weiche Hirschleder eine solche Behandlung auch verträgt, weiß ich nicht. Probieren Sie's. *Martha.*

97. Ihr „Fall“, was das mit **Grünspanflecken** besetzte Hirschleder betrifft, ist ein so seltener, daß kaum anzunehmen ist, daß Ihnen aus dem Leserkreise gute Ratschläge zu gehen werden. Wenden Sie sich lieber an eine chemische Waschanstalt, die in solchen Fällen sicher auch Bescheid weiß.

Wenn Ihre **Palme** braun wird, so liegt das sicherlich an der allzutrockenen Zimmerluft. Machen Sie es sich nicht zur Regel, durch Aufstellen von Gefäßen, die mit Wasser gefüllt sind, die Luft für die Menschen und die Pflanzen in einem gewissen Zustande der Feuchtigkeit zu halten?

Hausmütterchen.

Fragen.

98. Ich habe mir ein neues **Rosshaarsieb** gekauft, und jetzt mache ich die Entdeckung, daß, wenn ich heißes Gemüse zum abtropfen darauf schützte, das Sieb geradezu einen Roßgeruch entwickelt. Wie kann ich da helfen? Weiß mir jemand einen Rat zu geben? Besten Dank von *Einer Hausfrau.*

99. Wir haben eine Anzahl leere **Palmbüchsen**, aus Blech gearbeitet, gut erhalten, 2¹/₂ Liter fassend, die wir gerne gegen bescheidene Vergütung abgeben möchten. Könnte uns jemand aus dem geehrten Leserkreise Adressen von Abnehmern übermitteln? Für gültige Mitteilung danken wir zum voraus bestens.

Die Haushaltungsschule Boniswyl.

100. Könnte vielleicht eine Leserin Auskunft erteilen, wie gefüllte **Hefenkränze** bereitet werden? Gibt es ein empfehlenswertes Büchlein für die **Hauskonditorei**? Die Rezepte für Bäckereien in den Kochbüchern sind gewöhnlich sehr mangelhaft. Für gefl. Auskunft dankt bestens

Eine Abonnentin.

101. Was kann man gegen aufgesprungene **Lippen** und **Hände** tun? Ich bin so empfindlich für die Kälte und es macht sich so schlecht, wenn ich als Labentocher in einem feinen Geschäft nicht tadellose Hände habe. Vielen Dank für guten Rat. *Maria.*

102. Ich habe im „Ratgeber“ einmal gelesen, daß praktische „**Käseraffeln**“ existieren, in denen man den Käse auch aufbewahren kann. Wer sagt mir, wo solche zu beziehen sind? Ich habe in einschlägigen Geschäften schon nachgefragt, aber man konnte mir nicht entsprechen. Vielen Dank für Angabe der richtigen Adresse. *Frau Anna.*

103. Gibt es keine billigen **Selbstkocher**, die man armen Leuten zum Geschenk machen könnte? Oder lassen sich solche auf einfache Weise selbst herstellen? Ich wäre für Aufklärung sehr dankbar. *Eine Hausfrau.*



Hausfrauen!

Das beste Emailgeschirr der Welt

ist das mit dieser Schutzmarke versehene

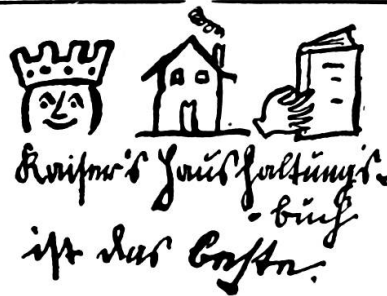
Neue Amberger Gesundheits-Kochgeschirr



aussen und innen grau,
aussen braun, innen granit.
Es bewährt sich als das **beste, billigste und schönste Geschirr** für alle Zwecke des Haushaltes. — **Garantie für Feuer und Säure-Beständigkeit.**
Zu haben in allen Küchen- und Haushaltungsgeschäften.
Wo nicht erhältlich, werden Adressen nachgewiesen.

Alleinverkauf für die Schweiz:

Ernst Walcker, Zürich.



Preis Fr. 1.30 - Überall erhältlich

oder direkt bei

KAISER & Co. BERN

1 Papeterie à Fr. 2.

100 Bogen schönes Postpapier,
100 Couverts, 10 Stahlfedern,
1 Federhalter, 1 Bleistift, 1 Gummi,
1 Fliessblatt, 4 Stück beste Waschseife,
1 Assortiment Glückwunschkarten.

Anstatt Fr. 6.90 nur Fr. 2. —

(OF. 310) **Frau End, Muri (Aargau).**

Unsern Lesern

machen wir die Mitteilung, daß Herr **J. Urech**, Buchdrucker in Brunegg bei Lenzburg laut uns eingesandten Prospekten mit zahlreichen Zeugnissen und Dankschreiben von den Herren **Bäckern, Müllern, Gasthofbesitzern, Käsern** etc. aus allen Ecken des Schweizerlandes ein sicher wirkendes Mittel zur Vertilgung der so lästigen **Schwabekäfer (cafards) und Wanzen (punaises)** verkauft.

Herr Urech hat uns eine große Anzahl Zeugnisse und Dankschreiben, von achtungswerten Personen und Firmen ausgestellt, vorgewiesen, die bestätigen, daß das Mittel diesen Zweck aufs beste erfüllt.