

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

Herausgeber: Verein "Hausmütterchen"

Band: 5 (1898)

Heft: 21

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: 26.05.2025

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

Ratgeber für Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zu Nr. 50 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 21.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.

10. Dez. 1898.

Inhaltsverzeichnis: Was mir en Strumpf verzellt. — Verfälschung von Nahrungsmitteln. — Wie man das zu räuchernde Fleisch einbeizen soll. — Lob der Kochkunst. — Koch-Rezepte. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“

Was mir en Strumpf verzellt.

Gedichtet und vorgetragen an der Arbeitslehrerinnenkonferenz in Zürich im November 1898
von Anna Meisterhans.

Ich han en Strumpf so i der Hand,
Und luege d'Fehler na. —
Uf eimol föht de tusigs Strumpf
Mir do z'verzelle-n-a.

E Bild vum Läbe wott er si!
Ihr werded lache drab.
Ich has au to, doch reut's mi drum,
I bitt ems hüt no ab.

Ist 's Läbe nid, so hät er gsäit,
Us Masche zämmegsetzt?
Lueg nu, dass keini z'lugg und z'fest,
Und keini sei versetzt.

Und hättist ächt — bsinn Di nu rächt --
Nie öppis halbe to?
E Fächtlimasche gsehn-i dert,
Die züget no dervo.

Mängsmol bist wieder z'ifrig gsi.
Z'tüf inegstoeche häst.
Und dert häst welle roste gar,
Me gseht no ehli en Räst.

Au schwarzi Ringli gits allpott
Im Läbe wie dozue.
Und Abneh! Wer hett nie en Wunsch,
E Hoffnig trait zur Rueh.

's git do e rächt Abneh, wo eim
D'Chraft stählt und wieder weckt,
En überzoges, wo me gern
E Masche drüber deckt.

Und linki und verschränkti! Ach,
Wie süfzed d'Chind derbi.
's muess si! So sait men-e, und au
Im Läbe heisst's: 's mues si!

Und Nöhtli häts. Bald sind si churz,
Bald sind si länger gsi.

So schints au, wenn d'Neujohrsglogg rüeft,
Dass wieder eis verbi.

Doch um jetz uf min Strumpf zrugge z'chu;
Er föht am Bördli a.
E schwier'ge Zit au für de Mensch,
Und langsam gohts vora.

Doch d'Jöhrli gönd und eusers Chind,
Es weiss bald nümme, wa
Vor Uebermuet es tribe will:
Der erst Stillstand ist da.

Und gängs so furt, de Strumpf wurd z'wit,
's Rohrabneh muess jetz si.
Wart nu, Du übermüetig Ding,
I d'Schuel muesst jetz dänn gli.

Dert blibst dänn, bis Du gsetzt und glehrt,
Und, was weiss ich, no bist.
De zweit Stillstand ist a der Reih,
Doch isch e churzi Frist.

E Nodle goht de Ferse-n-uf,
Das Töchterli reist us.
Sei's is Wälschland, sei's in e Lehr,
Und drüber truret 's Hus.

Viel wird jetz i das Chöpfli gstopft,
Und soviel au hät's glehrt,
Dass uf de Früehlig, wo jetz lacht,
En Summer, Herbst ichehrt.

Und alsgmach föhts au z'denke-n-a
An Winter und sin Grus.
Dum nimmt's i d'Arbet 's Chäppli jetzt.
(Git's ächt e Hübli drus?)

Doch sei's wie's well, schützt's ein nu guet,
Ist au e Chäppli rächt.
Mäng Hübli, wo zerst prächtig glänzt,
Erwist si doch als schlächt.

Jetzt nimmt me d'Schlinge-n-uf. En Amt,
En Bruef, sie warted scho.
Wie witet sich do Herz und Sinn,
Was hofft und sträbt me do?

Doch d'Zit vergoht, me weiss nid wie,
Und bringt sie au viel Lohn,
Wird doch au abgnuh wie am Rist
Gar mängi Illusion.

De dritt Stillstand bringt endli dänn
E letzti wohl'gi Rueh.

Me freut si a dem, wa scho ist,
Und wöscht nüt meh derzue.

Jetzt chunt bekanntli 's Schlussabneh.
In alsgmach chürz'rer Frist
Stelled sich jetz die Breste-n-i,
Bis 's Läbesgarn abbricht.

's Vernähe lönd mir, denki, si.
Mer gänd de Strumpf so da
Dem liebe Gott zur Inspektion.
Er nämm en gnädig a!

Verfälschung von Nahrungsmitteln.

II.

Gehen wir jetzt zu einem Marktartikel über, mit welchem ausserordentlich viel Verfälschung getrieben wird, nämlich zu der Butter. Der Direktor der landwirtschaftlichen Hochschule zu Königsberg, Professor Fleischmann, schreibt über diese Verfälschungen:

„Die Butter ist bei ihrem verhältnismässig hohen Marktpreise vielfach Verfälschungen ausgesetzt. Als solche findet man angeführt: Zusätze von tierischen Körperfetten und Pflanzenfetten der verschiedensten Art, wie Rinds-, Hammel-, Schweine-, Pferdefett, Oleomargarin, Palmfett, Kokosfett, Erdnussöl, Rübol, Stearin von Baumwollsamensöl u. s. w., Beimengungen von Wasser, Mehl, Kartoffelreissel, weissem Syrup, Kreide, Gyps, Alaun, Schwerspat, Wasserglas, Aetzalkalien; das Einkneten von Borax, Borsäure, Salicylsäure, Metaphosphorsäure u. s. w. zum Zwecke der Konservierung; die Verwendung ungeeigneter Färbemittel, wie Martinsgelb, Viktoriagelb, Chromgelb u. s. w. Indem ich die oft abenteuerlichen Berichte der älteren Literatur über Butterverfälschung übergehe, erwähne ich nur die früher öfters aufgetauchte Behauptung, es würde in London Butter mit Fett, das aus dem Schlamme der Themse gewonnen sei, verfälscht. Nach den Erhebungen der Londoner Sanitätsbehörde wird dieses Fett zur Seifen- und Lichterfabrikation verwendet, aber für die Verfälschung der Butter oder anderer Speisefette eignet es sich niemals, weil es trotz der verschiedenen Reinigungsprozesse, denen es unterworfen wird, doch einen höchst üblen Geruch beibehält.

Bekanntlich herrscht über die Entscheidung der Frage, ob einerseits das gebräuchliche Färben der Butter und ob andererseits der Zusatz von Konservierungsmitteln, mit Ausnahme des Kochsalzes, als Fälschung zu betrachten sei, keine volle Uebereinstimmung. Was z. B. das in gewöhnlicher Weise ausgeführte Färben der Butter betrifft, so wird es niemandem, der auch nur eine entfernte Kenntnis von den Verhältnissen des internationalen Butterhandels hat, einfallen, hierin eine Fälschung zu erblicken. So lange auf den grossen Buttermärkten feine Butter zu niederen Preisen bezahlt wird, falls sie den üblichen Farbenton nicht zeigt, sind die Produzenten gezwungen, alle für diese Märkte bestimmte Butter zu färben, und das Verbot des Färbens würde den Grosshandel mit Butter auf das Empfindlichste schädigen. Vom rein theoretischen Standpunkt aus lässt sich allerdings dem Färben das Wort nicht reden, weil die Butter in der Farbe einen fremdartigen Zusatz erhält, welche deren Güte in keiner Weise erhöht, also mindestens als völlig überflüssig und unnütz erscheint; aber für den Grosshandel hat es, wie gesagt, seine wohlmotivirte Berechtigung.

Die einfachste Verfälschung der Butter, die es gibt und die jede Hausfrau kennt, ist das Einkneten von Wasser, durch welches das Gewicht der Butter erhöht wird. Auch durch übermässigen Salzzusatz wird das Gewicht der Butter in betrügerischer Weise erhöht. Das Zusetzen von Kartoffelbrei indes kommt, wie polizeilicherseits festgestellt worden ist, viel seltener bei der Verfälschung von Butter in Anwendung, als man glaubt. Zu einem wahren Unglück für den Butterhandel aber ist die „Kunstbutter“ geworden, welcher wir hier einige Worte widmen müssen.

Diese Kunstbutter, auch unter dem Namen Oleomargarin oder Margarinbutter bekannt, wurde zuerst im Jahre 1872 in Frankreich hergestellt, und wird heute in Frankreich und Holland, aber auch in Deutschland, von einigen 70 Fabriken beständig hergestellt und auf den Markt gebracht. Man nimmt Fett, am liebsten Nierenfett des Rindes und sucht durch beständiges Schmelzen dem Talg das Stearin zu entziehen. Das Fett wird mit Wasser gewaschen, zwischen Walzen und scharfen Messern hindurchgetrieben, mit Chemikalien versetzt, gedämpft, wieder gewaschen, durch Siebe getrieben, gesalzen und gefärbt, und die Leistungen der Kunstbutterfabriken haben sich beständig gehoben. Noch vor wenigen Jahren konnte selbst ein minder geübtes Auge, vor allem aber der Geschmack, Kunstbutter von natürlicher Butter sofort unterscheiden. Jetzt ist dies unmöglich. Auf einer grossen landwirtschaftlichen Ausstellung wurde sogar eine Buttersorte mit dem zweiten Hauptpreise ausgezeichnet, während sich später herausstellte, dass es reine „Kunstbutter“ war. Sie war so gut hergestellt, dass sich die bedeutendsten Sachverständigen hatten täuschen lassen. Zum Glück gibt es aber ein Mittel, um festzustellen, ob man Kunst- oder Naturbutter erhalten hat, und da dieses Mittel sehr einfach ist, mag es hier erwähnt werden. Wenn man nämlich auf eine frisch gekochte, heisse Kartoffel ein wenig Butter streicht und dann Kartoffel und Butter verzehrt, so wird man bei echter Butter den angenehmen Buttergeschmack empfinden, während bei Kunstbutter sich ein eigentümlich widerwärtiger, der Butter ganz unähnlicher Geschmack herausstellt, höchst wahrscheinlich deshalb, weil durch das Erwärmen der Kunstbutter durch die frischgekochte Kartoffel aromatische Bestandteile frei werden, welche keineswegs angenehmer Natur sind und für die Geschmacksnerven sich nicht bemerkbar machen, so lange die Butter in kaltem Zustande ist. —

Zur Butter gehört bekanntlich der Käse, und es mag ausdrücklich hervorgehoben werden, dass mit dem Käse verhältnismässig sehr wenig Verfälschungen vorgenommen werden. Das Schlimmste, was geschieht, ist, dass dem Käse fremde Fette hinzugesetzt werden, welche nicht aus der Milch stammen, und ein solcher Käse ist allerdings als gefälscht zu verwerfen“.

Wie man das zu räuchernde Fleisch einbeizen soll.

Jetzt ist wieder die Zeit angerückt, wo in den meisten Häusern auf dem Lande die den Sommer über grossgezogenen und gemästeten Schweine geschlachtet und dessen Fleisch behufs längerer Haltbarkeit auf die wärmere Jahreszeit eingepöckelt und geräuchert wird. Aber wie mangelhaft und fehlerhaft werden oft diese Konservierungsmethoden durchgeführt. Es ist wirklich jammerschade, wie oft die sonst delikatesten, saftigsten Fleischstücke (Schüfeli, Hamme, Kinnbacken, Rippli

u. s. w.) durch unrichtiges Beizen und Räuchern fast wertlos und vor Zähigkeit und Trockenheit fast ungeniessbar gemacht werden.

Schon das Beizen oder Einpöckeln des Fleisches wird meistens leider noch sehr fehlerhaft ausgeführt. Da meinen oft die Leute, wenn sie nur das Fleisch in rechte Haufen Salz einschichten können, wie musterhaft sie dasselbe zu behandeln verstehen. Haltbar bleibt solches Fleisch natürlich schon, aber durch das starke Salzen werden dem Fleisch sehr viele Nährstoffe und Säfte entzogen und die Folge davon ist dann, dass das Fleisch zähe und geschmacklos wird, zudem einen grossen Teil seines Nährwerts dadurch einbüsst. Es sei daher an dieser Stelle auf ein Verfahren hingewiesen, welches zur Beseitigung dieses Uebelstandes sehr viel beiträgt.

Das Verfahren ist folgendes: Auf den Boden der Fleischmulde oder -stande wird zuerst eine Lage der schönsten Fleischstücke dicht aneinandergelegt und dazwischen kleinere Stücke, damit womöglich keine leeren Räume verbleiben. Ueber diese erste Lage Fleisch wird nun allerlei Gewürz (zerhackte Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, Lorbeerblätter etc. gestreut; hierauf kommt wieder eine Schichte Fleisch und so fort, bis alles Fleisch eingelegt ist. Nun wird ein passender, gut in die Mulde gehender Deckel, der auch die Form und Grösse der Mulde haben muss, auf das Fleisch gelegt und mässig stark mit Steinen beschwert. Jetzt wird erst die Beize, die man auf folgende Art zubereitet, daran gegossen: Auf 30 Liter Wasser (was für das Fleisch eines Schweines von zwei Zentnern meistens genügend ist) nimmt man 5 Kilo Salz, 1 Kilo Zucker und 100 Gr. Salpeter, kocht in einem grössern Kessel alles zusammen auf und lässt die Auflösung hernach erkalten. Um so besser wird die Beize und das Fleisch werden, wenn derselben noch $1\frac{1}{2}$ —2 Liter guten Weisswein beigesetzt werden. Es muss so viel Beize zugegeben werden, dass dieselbe in der Mulde über dem Deckel steht. Seines die Fleischfaser konservirenden Holzessigstoffs wegen, trachte man womöglich Wachholder oder „Reckholder“ zum Räuchern zu verwenden, oder doch wenigstens trockenen Reisig, Holzrinde etc., hänge das Fleisch nicht in den warmen Rauch und lasse kleine oder knochige Stücke nicht so lange im Rauche hängen, wie die grossen und mehr fleischigen Stücke. Probierts nur!

Lob der Kochkunst.

(Eingesandt von einer Abonnentin in Basel.)

Es hat mich oft schon schwer verletzt,
Dass man die Frau'n zurückgesetzt:
Von aller Wissenschaft und Kunst
Nichts bleibt uns als der — Küchendunst.

Doch still! Ich lief're den Beweis,
Wie wir, in unserm engen Kreis,
Nur durch der Kochkunst Zauberkraft
Unglaubliches hervorgebracht:

Durch sie würzt selbst die dümmste Gans
Den allerklügsten Männerkranz,
Durch sie darf ein gemeines Schwein
In oberster Gesellschaft sein.

Und selbst der feigste Hasenfuss
Empfängt des Königs Huld und Gruss;
Wenn ihn der Köchin Lorbeer schmückt,
Er sich zur ersten Tafel schickt.

Dann könnt Ihr unsern Helden seh'n,
Voll Mut beim grössten Auflauf steh'n,
Den Hieben weicht er selbst nicht aus,
Und alles fordert ihn heraus.

Die Backfisch' alle, gross und klein,
Schickt in die Küche schnell herein;
Wir bringen sie an Mann geschwind,
Wenn sie auch noch so grätig sind!

Wo ist die Universität,
Die über uns're Schule geht?
Die stets den grössten Stockfisch ehrt
Und jederzeit die Schoten leert?

Die selbst aus einer Flasche Wein,
Fast sollt es doch nicht möglich sein,
Den „Kardinal“ und „Bischof“ macht,
Dem Katholik wie Ketzer lacht.

Die Politik vom ganzen Land
Regiert allein der Köchin Hand,
Sie ist dem Krebsgang auf der Spur,
Sie ändert seine Farbe nur.

Denn nach der Kochkunst weisem Rat
Wird selbst der Krebs ein Demokrat;
Aus heissem Dampf, o welch' ein Graus,
Kommt jetzt ein „Roter“ selbst heraus.

Der Ochse wird zum Redner gar,
Wenn er in uns'rer Schule war;
Pikant wird seine Zunge sein,
Wenn wir den Pfeffer ihr verleih'n.

Und wenn man auch ein Böcklein schiesst,
Die hohe Kunst dies nicht verdriesst,
Sie schabt dabei in aller Ruh'
Die schönsten Rübchen noch dazu.

Die Dummheit macht uns niemals Müh',
Der Köchin fehlt's an Grütze nie,
Sie knacket selbst die här'tste Nuss
Ganz ohne Mühe und Verdruss.

Drum ohne Rückhalt sag' ich frei,
Dass uns're Kunst die höchste sei,
Und ohne sie wär' Ironie
Des Lebens schönste Poesie! —

Koch-Rezepte.

Durchgetriebene Endiviensuppe. Für 6 Personen. 3 grosse Köpfe Endivien, 60 Gr. magerer, roher Schinken, 30—60 Gr. süsse Butter oder 1 Löffel Fett, eine ganze Zwiebel, 1—2 Eigelb, 2 Liter Fleischbrühe,

Die Endivien werden gereinigt wie zu Salat, jedoch nicht zerschnitten, in gesalzenem Wasser sehr weich gekocht, gehackt, durchs Sieb getrieben, in Butter, Schinken, Zwiebel und etwas Fleischbrühe eine Viertelstunde gedämpft; dann wird die übrige Fleischbrühe zugegossen, die Suppe bis an das Kochen gebracht, in die Eigelbblaiison gerührt und nach Belieben Brotwürfel beigegeben. (Schinken und Zwiebel wird vor dem Anrichten herausgenommen.)

Gebackene Froschschenkel. Die Froschschenkel werden im Frühjahr schon abgezogen zu Markte gebracht, hingegen sind sie am besten und schmackhaftesten im Herbst und liefern eine sehr kräftige Speise, auch Brühe für Kranke.

Man schlage sie in ein Tuch zum Trocknen und bestreue sie mit Salz. Hierauf tauche man sie in einen nicht zu dünnen Backteig, backe sie in sehr

heisser Butter schön gelb und lasse sie in einem Seihbecken abtropfen. Sie werden auf eine lange Platte angerichtet und nach Belieben mit gebackener Petersilie verziert serviert. Man kann sie auch gesalzen und in Mehl umgewendet backen.

Hirschpfeffer von Hirsch oder Hirschkalb. Hiezu nimmt man wie beim Reh und dem Hasen Hals Brust, Bug, Rippenstück und Leiste, teilt dies alles in kleine Stücke, nimmt zu 2 $\frac{1}{2}$ Kilogr. Fleisch 125 Gr. Speckscheiben, 3 Liter Fleischbrühe, 4 Deziliter Essig, Salz, geschnittene Sudgarnitur und kocht die Fleischstücke hierin halbweich. Unterdessen bereite man eine Wildbretsauce, benütze zu derselben auch die Brühe, worin das Fleisch gekocht worden, indem man die Fleischstücke herausnimmt, die Brühe passirt, das geröstete Mehl nebst dem Rotwein zu einer dünnen Sauce anrührt und die Fleischstücke wieder hineinlegt, bis sie völlig weichgekocht sind. Beim Anrichten lege man ausgebackene Schnitten auf die Platte, die Pfefferstücke in der Mitte erhöht darauf, giesse einen kleinen Teil passirte Sauce darüber und servire den Rest in einer Saucière dazu.

Bei Pfeffer von Hirschkalb nehme man sich in acht, dass man die Fleischstücke nicht verkocht, da sie in kurzer Zeit weich sind.

Wildbretsauce. Für 6 Personen. 30 Gramm süsse Butter, 30 Gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel, $\frac{1}{2}$ gelbes Rübli, 1 Stückchen Lorbeerblatt, ein Stückchen Lauchstengel, etwas Petersilie samt Wurzel. Alles dies in Scheiben geschnitten, $1\frac{1}{2}$ Deziliter Rotwein, 8 Deziliter Fleischbrühe und Jus und beliebige dunkle Confitüre. Das Mehl wird auf schwachem Feuer oder auf der Herdplatte samt dem Zucker dunkelbraun geröstet, hierauf füge man die Garnitur bei (Zwiebeln, Rüben etc.), röste sie noch ein wenig mit und rühre das geröstete Mehl mit den Flüssigkeiten zuerst nur langsam, später schneller zur Sauce an, welche man zugedeckt langsam während $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden kochen lässt, währenddessen man zuweilen Fett und Schaum abnimmt. Ist die Sauce dick genug eingekocht, so passire man sie, säure sie mit Zitronensaft oder Marinade, füge Confitüre bei, zuletzt den Jus von dem betreffenden Wildbret- oder Ochsenbraten, zu welchem die Sauce dienen soll. Ehe man die Sauce aufträgt, probire man, ob sie süsssäuerlich schmeckt und im Salz und Pfeffer stark genug ist. Diese Sauce wird auch zu gefüllten Karpfen gegeben, statt Wildbretjus verwende man den Fond, in dem der Fisch gebraten worden.

Forellen mit Mayonnaise. Zu den heiss angerichteten Forellen servire man in einer Saucière eine Mayonnaise, die folgendermassen zubereitet wird: Für sechs Personen. 4 rohe Eigelb, 2 Deziliter Oel, 1 Deziliter Essig, Pfeffer und Salz. Die Sauce soll an einem kühlen Ort (im Sommer im Keller) zubereitet werden. Man verrühre die Eigelb mit Salz und einer tüchtigen Prise Pfeffer in einer Schüssel, Oel und Essig fülle man in enghalsige Fläschchen, lasse unter unaufhörlichem, schnellem und starkem Rühren Oel tropfenweise hineinfliesen, träufle

einige Tropfen Essig dazu und fahre fort, abwechselungsweise Oel und Essig hinein-zurühren, bis man genug sehr dickflüssige Sauce hat (je dicker, desto besser). Da Mayonnaise leicht gerinnt, darf man ja nicht schnell mit Zugiessen der Flüssigkeiten verfahren. Um geronnene Mayonnaise wieder zurecht zu bringen, nehme man ein anderes Eigelb in eine trockene Schüssel, zerkloppe es mit Pfeffer und Salz, rühre die geronnene Masse langsam hinein, wie frisches Oel und Essig. Liebt man die Mayonnaise nicht sauer, kann man auch weniger Essig nehmen als vorgeschrieben ist, oder statt Essig Zitronensaft. Auch kann man von hartgekochtem Eigelb Mayonnaise zubereiten, sie ist aber nicht so fein. Von Oel, Essig, Pfeffer und Salz (ohne Eigelb) kann man auch Mayonnaise bereiten, indem man diese Ingredienzien mit der Gabel tüchtig durcheinander rührt.

In Büchsen eingemachte grüne Erbsen. Die Erbsen, die man in Büchsen eingemacht kauft, sind schon gekocht; man schütte den Saft davon ab, dämpfe sie in süsser Butter, bis sie heiss sind, streue gehackte Petersilie und sehr wenig Mehl darüber, auch so viel als notwendig von dem abgeschütteten Saft und richte sie nach 5 Minuten an.

Kartoffel-Cotelettes. Für 6 Personen werden $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln gewaschen und geschält, in Stücke geschnitten, in kaltem Salzwasser zugesetzt, weichgekocht und fein durchgetrieben. Dann werden 50 bis 100 Gr. süsse Butter schaumig gerührt, 2—4 Eigelb oder 1—2 ganze Eier, sowie etwas Muskatnuss und nach Belieben einige Löffel geriebenen Käse zugefügt, die Kartoffeln hineingegeben und alles gut untereinander gemengt. Diese Masse wird auf das mit Mehl bestreute Wirkbrett ausgebreitet. Hieraus werden mit einem in Mehl getauchten Trinkglas runde Plätzchen ausgestochen, panirt, in der Omelettenpfanne auf beiden Seiten hübsch braun gebraten und sogleich zu

einem saftigen Gemüse, zu Braten oder Saucenfleisch servirt. Basler Kochschule.

Berliner-Torte. Aus Borsdorfer-Aepfeln oder Reinetten, Wein, abgeriebener Zitronenschale und Zucker kocht man ein steifes Apfelmus, streicht es durch ein Sieb und lässt es auskühlen; inzwischen bereitet man einen Mürbteig aus 375 Gr. Mehl, 200 Gr. kleingeschnittener Butter, 150 Gr. geschälten und gestossenen Mandeln, 125 Gr. gestossenem Zucker, drei Eiern, der abgeriebenen Schale von einer kleinen Zitrone, einer Prise Salz und etwas Zimmt, vermischt den Teig gut, wirkt ihn glatt aus, rollt einen Torten-

boden aus, versieht ihn mit einem fingerbreiten Rand und bäckt ihn bei mässiger Hitze. Ebenso rollt man einen guten Blätterteig messerrückenstark aus, bestreicht ihn mit einem Teil des Apfel-Kompots, macht ein Gitter und setzt einen Rand vom selben Teig darauf, bestreicht Gitter und Rand mit Ei, bäckt die Torte bei ziemlicher Hitze gar, lässt sie auskühlen, setzt den Tortenboden von Mürbteig darauf, füllt ihn gleichfalls mit Apfel-Kompot oder einer beliebigen anderen Obst-Marmelade und servirt die Torte.

Weihnachts-Gebäck.

Gute Leckerli. $\frac{1}{2}$ Liter Honig bringt man in einer Messingpfanne zum Sieden, schüttet unter gutem Rühren 500 Gr. gestossenen Zuckerkandel hinzu, dann 500 Gr. weissen Zucker und 1 Kaffeelöffel Zimmt, halb so viel Nelkenpulver, 1 feingewiegte Zitronenrinde, 150 Gr. gewiegtes Citronat und Orangeat, 625 Gr. Mandeln, wozu man zur Hälfte Hsselnusskernen nehmen kann. Wenn die Masse wieder kocht, wird 2 Dzl. Kirsch hinzugefügt, ebenso ungefähr $\frac{1}{4}$ von 1500 Gr. Mehl; alles tüchtig gerührt und dann auf dem Wirkbrett das übrige Mehl schnell unter die Masse geschafft und der Teig 1 Cm. dick ausgewellt. Dann schneidet man die Leckerli, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie bei schwacher Hitze, bestreicht sie noch warm mit Zuckersyrup, den man aus 500 Gr. Zucker und 3 Dzl. Wasser zum Faden gekocht.

Chocolade-Schäumchen. 3 zu Schnee geschlagene Eiweiss werden mit 200 Gr. Zucker, 75 Gr. fein geriebener Chocolade gut vermischt, davon kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Papier gesetzt und in gelinder Wärme gebacken.

Makrönli. 250 Gr. Zucker, 250 Gr. feingeriebene Mandeln und der Schnee von 3 Eiweiss werden gut verrührt, kleine, länglich runde Häufchen geformt, auf

Oblaten und dann auf ein Backblech gesetzt, abtrocknen lassen und dann bei schwacher Hitze gebacken.

Mailänderli. Man nimmt 500 Gr. gesiebtes Mehl auf das Wirkbrett, gibt in die Mitte 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker 3 Eier und die geriebene Rinde einer Zitrone, arbeitet mit der Hand zart an und schafft nach und nach das Mehl hinein. Der Teig wird 1 Cm. dick ausgewellt, mit Förmchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und in schwach mässiger Hitze gebacken.

Mandelbögen. Makrönlimasse wird auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gestrichen, gebacken, rasch in halb handbreite fingerlange Streifen geschnitten und über ein rundes Holz schön gebogen. Sollte sich die Masse nicht mehr biegen lassen, so wird sie wieder an die Wärme gestellt.

Spinnemüggeli. 250 Gr. Butter werden schaumig gerührt, 500 Gr. Zucker, 7 Eier, 1 geriebene Zitronenrinde und 250 Gr. geschälte und geriebene Mandeln beigefügt und mit 750 Gr. Mehl zu einem mässig festen Teige verarbeitet, davon werden grosse Kugeln geformt, mit dem Messerrücken kreuzweise zwei Striche eingedrückt, mit Eigelb bestrichen und schön gelb gebacken.

Manch' Weiblein, das, gar arg betört,
Der Küche Mahnen nicht gehört,
Klagt, dass sein Lebensglück zerstört!

Nichts weniger als Tand
Ist Kochen! Herz und Hand
Und Sinn will's — viel Verstand!

Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

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

Antworten.

52. Also ein Hamsterkasten, wie köstlich! Auch meine Mutter hatte die Manie, alles für das liebe Töchterchen aufzustapeln und das Ende vom Lied war, dass das liebe Töchterchen — ledig blieb. Wie froh wäre ich schon oft gewesen, wenn ich statt der vielen unnötigen Gegenstände bares Geld zur Hand gehabt hätte. Die Sachen zu veräussern, bringe ich aber auch nicht über mich: sie würden jedenfalls, weil aus der Mode, keine Käufer finden. Nach meiner Ansicht wäre es aber besser, das Geld zinstragend anzulegen, statt in toten Gegenständen. Heiratet man, so ist das Kapital da; heiratet man nicht, so hilft es zum sich selbstständig machen. Sind Sie mit meinem Urteilsspruch zufrieden? Altjüngferchen.

54. Dem Hausmütterchen sei grad so gerne geholfen wie weiland dem sparsamen Studenten! Machen Sie aus den Kartoffelresten eine Suppe. Die geriebenen Resten werden in Fleischbrühe gelegt, in der Suppengrün noch eine Viertelstunde aufgekocht wurde, und dann das Gemüse mit den Kartoffeln beim Anrichten durch das Sieb gestrichen und über gehackte Petersilie angerichtet. Wenn Sie statt Fleischbrühe nur Wasser nehmen, bedarf die Suppe natürlich noch Fett. Sie können auch geschnittene Zwiebeln und Feldkümmel in die Fleischbrühe legen und die Kartoffeln damit aufkochen lassen.

Ferner formen Sie aus Kartoffeln, Salz und Mehl Klösse in Haselnussgrösse und kochen sie in Fleischbrühe auf, nach Belieben können Sie sie auch erst in Butter abbraten und mit der Brühe übergiessen. Aus der gleichen Masse, vielleicht noch mit etwas Brotkrumen vermengt, formen Sie grosse Klösse und sieden sie 3 Minuten lang. Sie passen zu Sauerkraut oder fetten Fleischspeisen, stehen dürfen sie aber nicht, sonst sind sie ungeniessbar. Nach dem Anrichten machen Sie eine Zwiebelschweitze. Aehnliche Klösse machen wir mit Zugabe von $\frac{1}{4}$ l geriebenem Weissbrot zu 1 l geriebenen Kartoffeln, für 5 Cts. in Butter gebräunte Semmelwürfel, $\frac{1}{4}$ l Weizenmehl, 2 Löffel geschmolzenem Fett, 2 Eiern, etwas Salz, 2 Esslöffel geriebenem Zucker und etwas gestossenem Zimmt. Sie werden eigross geformt und 10 Minuten lang in reichlich Salzwasser gekocht. Zu Obst sind sie besonders gut. Es gibt natürlich noch manches Restengericht von Kartoffeln, das ich aber hier nicht anführen kann. Mit ein wenig Zuhülfenahme unserer 5 Sinne und unseres so gerühmten Erfindertalentes können wir Frauen am Ende noch unsere Restengerichte patentiren lassen. Das wäre ein brillanter Küchen-
erfolg. Also Glück zu!
Eine Strebsame.

Fragen.

55. Endlich fasse ich Mut, eine Bitte an den freundlichen Ratgeber zu richten. Bin nämlich erst zwei Monate verheiratet und habe zum Essen noch 2 Herren. Am Anfang fragte mich mein Gemahl, wieviel er verlangen solle. Da ich vorher selten zu Hause war und nicht wusste, was alles kostet, sagte ich 1 Fr. per Tag mit Morgen- und Abendessen. Jetzt sagt mir mein Haushaltungsheft, dass das zu wenig ist. Nun weiss mir der Ratgeber vielleicht einige einfache billige Gerichte, damit ich doch Abwechslung habe. Besten Dank. Anna.

56. Was mag Schuld sein, dass meine Aepfel im Keller so rasch faulen? Ich habe grossen Vorrat eingekellert und glaubte, gute haltbare Sorten zu kaufen, nun muss ich jeden Tag zur Auslese der Verdorbenen hinunter wandern. Machen andere Hausfrauen ähnliche Erfahrungen? Für guten Rat dankt herzlich Frau A.

57. Lohnt sich das Umfärben von farbigem Wollenstoff in schwarz? Mir ist immer, die Farbe könne keine schöne tiefschwarze werden auf diese Weise, ich lasse mich aber gerne belehren. Lisi.

58. Da wir unsern Christbaum erst nach Neujahr anzünden, mag es vielleicht noch früh genug sein, mir vom „Ratgeber“ Auskunft geben zu lassen, wie ich meinen Baum zweckmässig ausputze. Ich soll zum ersten Male im eigenen Heim das Amt verrichten und möchte daher immer mit meinen bescheidenen Mitteln rechnend, das Arrangement so hübsch, wirkungsvoll und originell als möglich haben. Herzlichen Dank für allfällige Bemühung!

Junge Frau.