

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

Band: 10 (1903)

Heft: 8

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: 20.08.2025

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



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

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

Insertionspreis: Die einspaltige Pettizelle 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 8.

X. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
26 Nummern.

Zürich, 18. April 1903.

Lebensmut.

Der Quelle gleich, die oft zurückgehalten,
Durch Sand und Trümmer siegreich wieder dringt,
Dem Baume gleich, der, halb vom Blitz gespalten,
In jedem Frühling frische Triebe bringt —

Der Blume gleich, die, vielmals abgeschnitten,
Stets neue Knospen wieder hat bereit,
Sei auch dein Herz! Was immer du gelitten,
Bewahre dir die Lebensfreudigkeit.

M. Holthausen.



Gritli in der Küche.

II. Teil von: „Wie Gritli haushalten lernt.“
(Nachdruck verboten.)

Siebentes Kapitel.

Gritli hört allerlei vom Fleisch
und dessen Zubereitung.

Rosine hatte heute ihren schlimmen Tag. Sie war mit dem Metzger sehr unzufrieden. Er hatte statt dem bestellten Schwanzstück ein Rippenstück gebracht und das Schweinsfilet hatte er ganz vergessen. Wie gut, daß noch ein Stück Roastbeef im Hause war! „Kennst Du eigentlich das Ochsenfleisch oder könntest Du Schweine- und Kalbfleisch von einander unterscheiden?“ fragte

sie ziemlich unwirsch, „und weißt Du überhaupt, weshalb wir Fleisch genießen?“ Gritli antwortete etwas kleinlaut, daß es glaube, das Rindfleisch zu kennen, wenn es in der Fleischhalle verschiedene Sorten ausgestellt sähe. Es ist lebhaft rot, hat weißliches Fett und dann auch die stärksten Knochen, sagte es und Rosine nickte beifällig. „Ganz recht“ sagte sie, „aber Du mußt auch darauf achten, daß das Fleisch von guter Qualität ist, es muß unter dem Drucke des Fingers hart und fest erscheinen. Ganz hellrotes Fleisch ist meistens von jungen, noch nicht ganz ausgemästeten Tieren, den Kindern, während gutgemästetes Ochsenfleisch dunkelrot und zwischen den Fleischfasern mit Fett durchzogen ist. Mageres, fetiloses Rindfleisch ist lange nicht so nahrhaft wie das letztere und fällt bei der Zubereitung sehr zusammen, ist also eher teurer. Nicht jeder Metzger kauft schönes Mastvieh. Auch sollst Du Dir nicht etwa das Fleisch einer Kuh und namentlich nicht das einer alten anstatt Ochsenfleisch geben lassen. Das sieht noch dunkler aus, hat grobe Fasern, gelbes Fett und ist mager und zähe.

Gutes Kalbfleisch ist zart rosa mit weißem Fett. Je weißer das Fleisch, um so

wertvoller ist dasselbe; die weiße Farbe beweist auch, daß das Kalb im richtigen Alter geschlachtet wurde, was etwa mit 6 Wochen der Fall ist. Das Fleisch muß sich fest und kernig und nicht schwammig anfühlen. —

Das Schweinefleisch erkennt man vor allem an seinem glatten, nicht körnigen Fett, dem Speck, welcher samt der Schwarte schön weiß sein soll; das Fleisch selbst hat eine schöne dunkelrosa Färbung und ist niemals marmorirt.

Hammelfleisch oder Schaffleisch ist in der Farbe ähnlich wie das Rindfleisch, unterscheidet sich aber im Aussehen wesentlich durch den feineren Knochenbau.

Nun hat man aber beim Einkauf von Fleisch namentlich darauf zu sehen, daß das Fleisch abgelagert ist. Das hat mir auch wieder der Herr Professor erklärt, weshalb frisch geschlachtetes Fleisch nicht so zart und saftig wird, wie das abgelagerte oder „mortifizirte“. Es ist merkwürdig, welcher Vorgänge die Natur sich bedient, um unserm Geschmacke zu Hülfe zu kommen und um die Verdaulichkeit zu fördern. Eigentlich ist es ja ekelhaft, daß wir das Fleisch toter Tiere genießen und als der Herr Professor das Wort „Totenstarre“ gebrauchte, um mir zu erklären, welchen Prozeß das Fleisch durchzumachen habe, bevor es in der Küche verwendet werden sollte, da wollte mir schier ein wenig gruseln. Aber so ist der Mensch, das reinste Gewohnheitstierchen. Man überlegt nicht mehr lange, sondern fügt sich willig dem angenommenen, althergebrachten Gebrauche. Also, nachdem das Tier getötet worden, erkaltet das Fleisch und wird fest und starr. Das Eiweiß ist geronnen und es beginnt eine Säurebildung. Diese lockert die Bindegewebe, welche die einzelnen Fleischfasern verbinden und macht so das Fleisch weicher. Man nennt diesen Vorgang „Mortifikation“. In den modernen Schlachthöfen und auch bei den bessern Fleischern finden sich große kühle Räume, wo das Fleisch durch wochenlanges Hängen in kühler Luft eine künstlich verlangsamte „Mortifikation“ durchmacht, was den Wohlgeschmack erhöhen soll. Daß Dir also nie frischgeschlachtetes Fleisch aufschwächen

oder dann Sorge selbst dafür, daß der Ablagerungsprozeß sich bei Dir vollziehe. Im Sommer können ein bis zwei Tage, im Winter 5—8 Tage genügen. Man kann das Lockern der Bindegewebe auch auf mechanischem Wege erzielen durch das Klopfen. Da, sieh' zu, nimm diesen mit Wasser angefeuchteten Fleischhammer und klopfe dies Roastbeef“. — Das paßte dem Gritli sehr, denn es liebte die langen Vorlesungen der Rosine viel weniger, als die Arbeit selbst. „Weshalb einen nassen Hammer?“ wagte es schüchtern zu fragen. „Damit er nicht am Fleische klebt und die Fasern zerreißt“, erwiderte Rosine und fügte noch hinzu: „Da fehlen so viele junge und alte Köchinnen, daß sie die Fleischfasern zu Brei klopfen und so eine Menge nahrhafter Stoffe verschwenden. Das muß man in der Hand spüren, mit welcher Wucht der Schlag geführt werden muß, da gibt's gar keine Regel und kein Gesetz; es ist wie beim Salzen der Gerichte. Ein Kilo Roastbeef z. B. soll wenigstens 7 Minuten geklopft werden, und zwar so, daß die Fasern ganz bleiben. Man klopft das Fleisch deshalb auch stets, bevor man es enthäutet.“

„Was ist das nun wieder mit dem Enthäuten?“ dachte Gritli und war sehr begierig darauf. Doch vorerst hatte es 7 Minuten das Roastbeef zu klopfen, da war Rosine unerbittlich genau und ließ keine Sekunde markten. Endlich war der Zeiger um diese Zahl Striche vorgerückt und Rosine erklärte sich von der Arbeit befriedigt, nachdem sie das Fleischstück mit Auge und Hand geprüft hatte. „Nun aber rasch fort von dem Holzteller, das Fleisch darf nie auf einer Holzunterlage liegen bleiben, weil das Holz den Fleischsaft, also den nahrhaftesten Bestandteil desselben auszieht. Bringe es auf die Porzellanplatte oder das emailirte Blech.“ Dann zog sie das Küchenmesser rasch an einem Stahl ab und nun wurden alle Haut- und Fettteilchen und alles Knorpelige sauber entfernt. „Aber ja nichts wegwerfen, Kleine, das dient uns wieder zur Verbesserung der Sauce. Man darf überhaupt niemals Fleisch- und Knochenstücken entfernen, bevor sie voll-

ständig ausgenützt sind, was erst durch zweibis dreimaliges Auskochen geschieht.

So koche ich die Bratenknochen immer nochmals aus für Suppen und die Suppenknochen werden stets zweimal ausgesotten. Haben wir größere Quantitäten von Knochen, wenn für Gäste zu kochen ist, so mache ich sogar eine Art Fleisch-Extrakt, indem ich Knochen, auch schon einmal gebrauchte, und kleine Abfälle aller Art stundenlang auf einem ganz kleinen Feuer kochen lasse und sie durchseihe. Diesen Extrakt brauche ich dann wieder für Suppen und Saucen, die er ganz wesentlich verbessert. Es gehen durch eine unverständige Behandlung von Fleisch und Fleischabfällen täglich in den Familien eine Menge von Fett, Extraktiv- und Leimstoffen verloren und doch sind es gerade diese, welche den Wert des so teuer zu bezahlenden Nahrungsmittels ausmachen. Ich werde Dir bei jedem einzelnen Gerichte aus Fleisch noch besonders präzise Anleitungen geben. Die schreibst Du in Dein Rezeptbuch auf und befolgst sie genau. In der Genauigkeit und in der Beachtung von Kleinigkeiten liegt die ganze Kunst der guten Küche, das darfst Du nie übersehen und nie vergessen. Und aus den uns zur Verfügung stehenden Rohprodukten den größtmöglichen Nutzen für die Ernährung zu ziehen, das ist die Aufgabe jeder denkenden und sparsamen Hausfrau.

Die verschiedenen Zubereitungsarten des Fleisches lassen sich in drei Hauptgruppen einteilen: Das Sieden, das Braten, das Dünsten. Du wirst sehen, wie verschieden das alles zugeht und worauf es bei jeder Bereitungsart ankommt. Du wirst aber auch lernen müssen, daß es durchaus nicht gleichgültig ist, welche Teile von unserm Schlachtvieh für die verschiedenen Gerichte gewählt werden. Das ist ein Haupterfordernis, zu wissen, welches Stück wir für ein schmackhaftes Siedefleisch gebrauchen, welches wir für jeden der mancherlei Braten, für die Ragoûts und Braisés verwenden. An einem der nächsten Tage nehme ich Dich zum Metzger mit und da wird er Dir an einem geschlachteten Rind, Schwein, Kalb und Hammel die verschie-

benen Stücke zeigen und ich sage Dir, wozu sie dienen. Dann zeichnest Du so ein Vieh in Dein Rezeptbuch ein und benennst die einzelnen Teile, damit Du für dein Leben tag ausgerüstet bist und Dir auch vom Metzger nie ein X für ein U machen läßt. Das ist auch wieder so eine Klippe für manche Köchin oder Hausfrau. Sie weiß die richtigen Stücke nicht auszuwählen und ärgert sich nachher über einen trockenen Braten oder über andere zähe, unschmackhafte Fleischgerichte, auch wenn sie während der Zubereitung die größtmögliche Sorgfalt darauf verwendete."

"Ah", seufzte Britli aus tiefstem Herzen, „wie ist das Kochen doch so schwierig! Was sollte man da nicht alles wissen!“

„Ja, bewahre“, lachte Rosine, nichts weniger als schwierig, nur ein bißchen aufpassen, nachdenken und flink die Hände rühren!“



Vom Anrichten.

Auf dem Gebiete der Küche verlangt nicht bloß die sorgfältige Zubereitung der Speisen die volle Aufmerksamkeit der Köchin. Was im einfachen oder feinen Haushalt auf den Tisch gebracht wird, soll wohl den Gaumen erlaben, in erster Linie aber muß es dem Auge sich wohlgefällig präsentieren. Auch die einfachste Speise gewinnt, wenn sie zierlich angerichtet wird und ein verlockendes, appetitanregendes Aeußere zeigt.

Wer diese „Kunst des Anrichtens“ richtig ausüben will, hat folgende Hauptregeln zu beachten:

Man bringe die Speisen warm, aber doch auch nicht allzu heiß auf den Tisch; die Schüsseln dürfen nie überladen sein; man nehme lieber zwei kleine, als eine zum Ueberlaufen volle. Niemals darf etwas auf den Rand geschüttet werden. Beim Braten ist in erster Reihe auf gutes und geschicktes Tranchieren Gewicht zu legen. Die möglichst gleichmäßig zerlegten Stücke ordnet man, — die schöne runde Seite nach oben, die Knochen stets nach unten und begieße sie vor dem Auftragen mit dem Guß, um sie glänzend

zu machen. Bei großen Mahlzeiten umgibt man das Fleisch mit einem Kranz von Gemüse; auch umgekehrt, man legt die Bratenstücke kranzartig um das in der Mitte aufgetürmte und glatt gestrichene Gemüse. Die trockenen Gemüse müssen zwar saftig sein, dürfen aber nicht in der Schüssel schwimmen; was von diesen ganz erscheinen soll, darf nicht mit dem Kochlöffel gerührt und zerbrückt werden.

Alle Fleischstücke mit Saß reiche man in tiefen Schüsseln, die sogenannten Mischgerichte (Ragouts) möglichst knochenfrei oder doch so, daß nicht die Knochen, sondern das Fleisch in's Auge fällt. — Ein grober Verstoß ist es, eine Speise auf Tellern anzubieten. Die alte Sitte, die Platten ringsum gleichmäßig zu verzieren, hat der neueren Platz gemacht, die Verzierungen mehr einseitig anzuordnen. So pußt man eine Bratenschüssel z. B. mit ein bis zwei starken Büscheln Petersilie aus, welche seitwärts oder oben und unten angebracht werden oder in einer Halbkranzform.

Den Hauptauspuß für Braten jeder Art geben gebratene oder gedämpfte, glatte oder geröstete Kartoffelchen; allerliebste sehen auch Apfelfelchen oder kleine Birnen aus Kartoffelteig aus, welche vor dem Ausbacken in Schmalz in gestoßenem Zwieback gewälzt und dann rasch mit einem festen Petersilienstielfelchen besteckt werden. Beim Schinken wird die Schwarte auf der runden Seite bis über die Hälfte rund abgeschnitten und die Stücke dann mit der Fettsseite nach oben gelegt; abgekochte ganze Zunge wird geschält und von allen Gaumentnorpeln befreit. Alle kleinen mit Saß aufgetragenen Stücke werden aufrecht im Kranze stehend angerichtet und die mitgekochten Oliven, Schwämme, Klößchen zc. darum gelegt. Bei eingemachtem Fleisch (Frikassée), Hasen u. s. w. müssen die Brustknochen und Schäufelchen herausgezogen sein, bevor sie mit dem Saß begossen werden. Schnitzel, Frikandellen, Rindfleischschnitten werden nie flach, sondern schräg aneinander gelehnt, in gerader Richtung oder im Kranze auf die Schüssel gelegt. Saucen treibt man durch ein Sieb, schlägt sie mit dem Schneebesen und fügt im letzten

Augenblicke vor dem Auftragen ein Stückchen frische Butter dazu. Bei einer solchen Behandlung wird der einfache, mit geröstetem Mehl bereitete Saß glänzend und sammetartig. Pasteten werden bedeckt aufgetragen und, nachdem der Deckel (der niemals angeboten wird) auf einen Teller gelegt, herübergereicht. Soll gedämpftes Geflügel ansehnlich erscheinen, so wird es nicht beliebig in vier Teile, sondern noch vor dem Dämpfen nach den Regeln der Vorschneidekunst zerschnitten. Kalter Kalbsbraten wird mit Stückchen eingekochten Susses (Glacé) in Gallerte ausgepußt; Würstchen legt man schräg aneinander, wobei man sie in der Farbe abwechseln läßt. Gesottenes Rindfleisch übergießt man vor dem Servieren mit etwas Fleischbrühe und garniert es mit Petersilie, Rübenscheiben, gehobelten Meerrettichspänen oder Rosen von Radieschen. Zur Herstellung der letzteren hält man das Radieschen an den Blättern fest, während man die Schale mit einem scharfen Messer, von der Wurzel nach den Blättern zu, in gleichmäßigen Streifen herunterschält, doch ohne sie ganz loszutrennen. Nun tut man die Radieschen einige Stunden in frisches Wasser, wonach die Streifen etwas absteigen, welche, nachdem sie an der Spitze gerundet worden, der Frucht ein blumenhaftes Aussehen geben. Auch umgibt man Ochsenfleisch hübsch geordnet, mit mitgekochtem Kohl, Sellerie und gelben Rüben. Sehr gut paßt auch zu einer solchen Schüssel zu lockeren Häufchen geriebener Meerrettig. Reicht man mehrere Beilagen zum Fleisch, so ordnet man dieselben auf kleinen Plättchen oder Kristallschalen und läßt kalte mit warmen abwechseln, z. B. Preiselbeeren und gekochten Meerrettig, eingemachte oder frische Gurken und Zwiebel- oder Sardellensauce, Kapern- oder warme Kräutersauce.

Beim Anrichten von Kalbfleisch kann man den Schüsselrand mit abgekochten Selleriescheiben garnieren, in deren jede man ein grünes Sellerieblatt steckt.

Beefsteaks können mit Ei und kleinen in Butter gerösteten Kartoffeln serviert werden. Eine Schüssel mit Koteletten bietet einen weit appetitlicheren Anblick, wenn jedes Knöchelchen

mit einer zierlichen weißen Papiermanschette versehen ist.

Fische müssen hochstehend, gleichsam schwimmend, niemals auf der Seite liegend, angerichtet werden. Gebackene Fische werden vielfach mit Zitronenscheiben angerichtet. Kleinere Fische, Forellen zc. biegt man rund und zieht das Schwanzende durch ihre Riefen.

Fisch, Fleisch und Kartoffelsalat gewinnen ungemein, wenn man sie mit Figuren von Gurken und in Fleischbrühe gekochten roten Rüben oder Möhren, welche man mit kleinen Blechformen aussticht, sowie roter und weißer Fleischgelee oder Aspice garnirt.

Der Käse muß tadellos sauber auf der Tafel erscheinen, entweder in ganzen Stücken oder in länglichen Stücken geschnitten unter einem Glassturz. Butter wird entweder mit Hilfe nachgemachter geriefter Holzplättchen, sog. Butterroller, zu gefälligen kleinen Kugeln gedreht oder durch ein grobes Sieb getrieben, durch welches sie in der Form grober Reiskörner fällt.

Apfelmus wird mit Blumen oder Sternen aus halbierten abgezogenen Mandeln mit Korinthen belegt. Kartoffelbrei wird bergartig aufgehäuft, glatt gestrichen, mit brauner Butter begossen und entweder mit einem beliebigen Muster von gebratenen Zwiebeln belegt oder mit winzigen gerösteten Semmelwürfeln bestreut.

Grünen Kohl garnirt man stern- oder tranzförmig mit gebratenen Kastanien oder gerösteten Kartoffeln, Schotengemüse mit zerschnittenem Eierkuchen, Wirsing und Weißkohl mit Saucisken, Spinat mit gebratenen Kartoffeln und Spiegeleiern (Ochsenaugen) oder mit einem Stern von Nührei.

Cremes und Puddings soll man recht geschmackvoll mit eingemachten, aber gut abgetropften Früchten belegen.

Rote Fruchtspesen nehmen sich sehr gut aus, wenn man sie mit Schlagrahm verziert; diesen kann man entweder gitterartig anbringen oder man ziert den ganzen Rand der Speise damit.

Alle süßen Bäckereien werden überzuckert zu Tisch gegeben, nicht gestürzte Aufläufe und dergleichen in der mit einer Serviette umsteckten Form aufgetragen.

Kalte Mehlspeisen putzt man mit eingemachten Früchten und ausgestochenem Obstgelee aus; warme werden meist mit Sauce serviert und müssen schon durch ihr bloßes Aussehen verlockend genug sein. A.



Haushalt.



Kartoffeln im Frühjahr. Je mehr die Jahreszeit vorwärts schreitet, desto mehr verlieren die Kartoffeln an Güte. Besonders schlimm ist dies, wenn die Kartoffeln auswachsen. Dadurch, daß man den ganzen Kartoffelvorrat möglichst zweimal in der Woche umschauelt oder umpackt — je nach der vorhandenen Menge — kann das Keimen verhindert werden. Bei einem kleinen Vorrat erreicht man diese Bewegung am einfachsten dadurch, daß die Kartoffeln in einer Kiste aufbewahrt werden, welche unten eine Oeffnung zum Entnehmen der Kartoffeln hat. Wer jetzt Kartoffeln kauft, achte darauf, nicht gekeimte zu bekommen. Die Verkäufer werden die Keime jedenfalls möglichst entfernen, man erkennt aber die gekeimten Kartoffeln trotzdem noch an der wellenrunzeligen Haut. Vor Ankauf eines größeren Vorrats von Kartoffeln sollte man immer eine Probe kochen; wenn dies nicht möglich ist, schneide man wenigstens eine rohe Kartoffel durch und prüfe, ob dieselbe nicht etwa einen unangenehmen süßlichen Geruch hat. In feuchten, schlecht gelüfteten Kellern wachsen die Kartoffeln entweder bald aus, oder sie faulen; immer aber erhalten sie einen schlechten Geschmack. Die Keime, die giftig sind, müssen, wo sie sich zeigen, entfernt werden. Bemerkt sei noch, daß die Kartoffeln im Frühjahr ganz besonders sorgfältig gedämpft, nicht gekocht werden müssen, wenn sie ein wenig aufplagen sollen. Schält man von der Schale einen Ring in der Mitte vor dem Kochen ab, so plagen sie leichter. Prakt. Wegw.

Lockerer Strohgeflecht an Stühlen wird wieder straff, wenn man es an der Rückseite mit einem in heißes Wasser getauchten Schwamm gründlich anfeuchtet, so daß es von der Feuchtigkeit ganz durchzogen wird. Nach dieser Prozedur wird der Stuhl zum Trocknen in starke Zugluft gestellt, oder in ein geheiztes Zimmer, wobei jedoch vermieden werden muß, daß derselbe in unmittelbarer Nähe des warmen Ofens zu stehen kommt. Es könnten in letzterem Falle einige Rohrstreifen brechen.

Verzuckerten Honig und Marmelade wieder aufzulösen. Man stellt die Gläser, so wie sie sind, in eine Kasserolle, füllt letztere mit kaltem Wasser und stellt die Kasserolle seitwärts auf den Herd. Bis das Wasser ins Sieden gerät, löst sich der verzuckerte Inhalt der Gläser vollkommen auf. Man lasse sie mit dem Wasser wieder erkalten. Der Inhalt schmeckt dann wieder ganz frisch.

* * Küche. * *

Speisetzettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Griessuppe, Schweinspfeffer, Kartoffelpüree, gefüllte Omeletten.

Dienstag: Sauerampfersuppe, *gebäckene Hirnschnitten, *Spargeln mit brauner Butter, *Einzertorte.

Mittwoch: Weiße Mehlsuppe, Bratwürste, Spinat, Salzkartoffeln.

Donnerstag: Ribelisuppe, *Huhn mit Reis als Pillaw, Nüßlisalat, *Mehlsupping.

Freitag: Haserflockensuppe, Stockfische, Kartoffelsalat, konservierte Bflaumen.

Samstag: *Käsesuppe, Rindsbraten, gebäckene Nudeln, Kopfsalat.

Sonntag: Suppe mit Eiergelee, *Fleischpastetchen, *Lammfleisch à la poulette, gebäckene Stachis, *Haselnußcrème.

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

Kochrezepte.

Käse-Suppe, englische. 250 Gr. Emmentaler- oder Parmesankäse werden fein gerieben, dann streut man eine dünne Schicht davon auf den Boden der Suppenschüssel, legt einige dünne, geröstete Weißbrotscheiben darauf und fährt mit dem Einlegen dieser abwechselnden Schichten von Käse und Semmelscheiben fort, bis der Käse verbraucht und die Schüssel zum vierten Teil angefüllt ist. Nun bereitet man eine braune Mehlschwitze aus 70 Gr. Butter und einem Kochlöffel Mehl, rührt zwei Löffel voll feingehackte Zwiebeln darin hellbraun, verkocht dies mit allmählich zugegebenen $1\frac{1}{2}$ —2 Litern siedendem Wasser, würzt die Suppe mit Pfeffer und Salz und gießt sie über den Inhalt der Schüssel, die man eine kurze Zeit am Ofen damit durchziehen läßt, bevor man die Suppe aufgibt.

Hühner mit Reis als Pillaw. Man zerlegt zwei sauber hergerichtete junge Hühner in ziemlich kleine Stücke, aus denen man möglichst die größeren Knochen entfernt, und tut sie nebst 375 Gr. gebrühtem Reis in ein Kasserol, streut das nötige Salz und einen Eßlöffel voll feingehackte Zwiebeln darüber, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe zu und dämpft alles zusammen langsam weich.

Fleischpastetchen. Für etwa 20 Pastetchen wird von 300 Gr. Mehl, etwas feinem Salz, 250—300 Gr. frischer Butter und dem nötigen Wasser ein guter Blätterteig bereitet, den man zum Gebrauch dann etwa $\frac{1}{2}$ Cm. dick auswallt, mit einem runden Ausstecher (10 Cm. Durchmesser) gleichmäßige Plätzchen aussticht, die Hälfte ihres Randes mit Wasser befeuchtet und in die Mitte jedes Plätzchens einen Kaffeelöffel voll von der nachstehenden, kräftigen und schmackhaften Fleischfülle gibt. — Das Plätzchen wird nun halbmöndförmig zusammengelegt, die beiden Ränder

sorgfältig angebrückt, die obere Seite noch mit verklopftem Eigelb überpinselt und die Pastetchen im heißen Ofen in 15—20 Minuten gelb gebacken.

Fleischfülle. $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfund Schweinefleisch oder halb Kalb- und halb Schweinefleisch wird sehr fein gehackt, resp. 2—3 Mal durch die Fleischmaschine getrieben (nach Belieben kann ein eingeweichtes, gutausgedrücktes Weckli mit gehackt werden), Salz, Pfeffer und Muskatnuß, ein wenig gehackte Petersilie, eine kleine, sehr fein geschnittene und leicht gedünstete Zwiebel oder Schalotte zugefügt, und alles gut durchgerührt. Zuletzt wird diese Fülle mit einem mit etwas verdünnter „Maggi-Würze“ verklopftem Eigelb gebunden und gekräftigt. (In 1—2 Löffel Wasser werden einige wenige Tropfen „Maggi-Würze“ gemischt und dann zum Verklopfen mit dem Ei verwendet.)

Lammfleisch à la poulette. Das Vorderviertel eines Lammes wird in zwei Finger dicke Stücke zerhackt, die man in siedendem Wasser blanchiert und in kaltem Wasser abkühlt; unterdessen zerläßt man 70—80 Gr. Butter in einem Kasserol und rührt einen Kochlöffel Mehl hinzu, welches nur hellgelblich werden darf und mit nach und nach hinzugegebenen $\frac{3}{4}$ Liter siedendem Wasser zu einer glatten, sämigen Brühe verkocht wird. In diese legt man das Lammfleisch, würzt mit Salz, weißem Pfeffer, etlichen kleinen Zwiebeln und einem Kräuterbündel, dämpft das Fleisch langsam weich, fügt noch eine Anzahl Champignons hinzu, die zuvor in Butter und Zitronensaft gedünstet worden, nimmt das Fett von der Sauce, legiert sie mit zwei Eidottern und gibt auf.

Gebäckene Hirnschnitten. Für 6 Personen werden 2 Kalbshirne gehäutet, feingehackt, mit 30 bis 50 Gr. süßer Butter oder Speck, 1 Löffel feingehackter Petersilie und 1 eingeweichten und ebenfalls gehackten Milchbrötchen verdampft, 1—2 Eier, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft darunter gemischt. Nun werden 4—5 ein- bis zweitägige Milchbrötchen in $\frac{1}{2}$ Cm. dicke Scheiben geschnitten, mit Eiweiß bestrichen, mit der Hirnfülle belegt, wieder mit Eiweiß überpinselt, mit gestoßenem Brot bestreut und schwimmend in sehr heißer Butter gebacken. Sie werden einmal sehr sorgfältig umgewendet, damit die Fülle nicht abfällt. Es ist dies eine hübsche Platte, sowie ein ausgezeichnetes Gericht und wird zu einem saftigen Gemüse serviert. Basler Kochschule.

Spargel mit brauner Butter. Die nötige Anzahl schöner, starker Spargel werden gepuht, gewaschen, in Bündel zusammengebunden und in einem Kasserol mit siedendem, schwach gesalzenem Wasser und einem Stückchen frischer Butter weichgekocht, so daß sie sich leicht durchstechen lassen, was ungefähr eine knappe halbe Stunde erfordert. Man beseitigt nun das die Bunde zusammenhaltende Band oder Garn, richtet die Spargel entweder auf einer länglichen oder auf einer runden Schüssel mit den Köpfen nach innen an und übergießt sie mit reichlicher hellbrauner Butter, nachdem man sie zuvor leicht mit etwas feingeriebenem

Mundbrot bestreut hat. Einige Löffel von der Spargelbrühe unter die Butter gemischt, verfeinert den Geschmack der letzteren noch um vieles.

Mehl-Pudding. Man bringt $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 90 Gr. Butter zum Kochen, rührt 100 Gr. feines Mehl hinein und verkocht dies unter beständigem Umrühren zu einem steifen Brei, bis derselbe sich vom Kasserol ablöst; nachdem er genügend ausgekühlt ist, vermischt man ihn mit sechs Eidottern, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, einer guten Prise Salz und 70 Gr. Zucker, zieht den steifen Schnee der sechs Eiweiße unter die Masse, füllt dieselbe in eine gebutterte Form, kocht den Pudding $1\frac{1}{4}$ Stunde im Wasserbad und gibt ihn mit einer Obst- oder Zitronensauce auf.

Linzer Torte, zusammengesetzte. Man verarbeitet 750 Gr. feines Mehl, 625 Gr. frische, harte Butter, 625 Gr. gestoßene Mandeln, 625 Gr. gestoßenen Zucker, vier hartgefottene und vier rohe Eidotter, die feingehackte Schale von $1\frac{1}{2}$ Zitronen, 10 Gr. Zimmt und eine Prise Salz zu einem Teig, stellt ihn eine Stunde auf Eis oder in kaltes Wasser, treibt ihn 1 Cm. stark auf und schneidet 5—6 gleich große Tortenboden von der Größe eines Tellers daraus, die man auf ein Blech legt, mit geschlagenem Ei bestreicht, mit Zucker bestäubt und bei mäßiger Hitze eine knappe halbe Stunde backen läßt. Nachdem dies geschehen, bestreicht man jeden der Tortenboden auf einer Seite mit irgend einer Obstmarmelade, am besten jeden mit verschiedener, setzt sie übereinander, glasiert die Oberfläche des obersten, sowie die Ränder der sämtlichen aufeinandergelegten Platten mit einer Zitronen-, Orangen- oder Rosenwasser-Glasur und läßt dieselben im Ofen trocknen.

Haselnuss-Crème. 200 Gr. abgeschälte Haselnußkerne stößt man mit ein wenig Wasser oder Rahm sehr fein, tut sie in $\frac{1}{2}$ Liter kochenden Rahm oder Milch, läßt denselben zugebedeckt eine halbe Stunde an einer mäßig warmen Stelle ziehen, streicht ihn dann durch ein Sieb, fügt 200 Gr. Zucker und 30 Gr. aufgelöste Hausenblase oder Gelatine hinzu, rührt alles, am besten auf Eis gestellt, bis die Masse anfängt dick und starr zu werden, mischt rasch $\frac{1}{2}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm zu, füllt die Crème in eine Form, läßt sie völlig erstarren und stürzt sie später auf eine Schüssel aus.

Krankenpflege.

Bei Fieberkrankheiten gilt als erste Vorschrift: sofort den Arzt rufen! Die gewöhnliche Temperatur des Menschen ist $37-37,5^{\circ}$ C., über 38° C ist Fiebertemperatur; bei Kindern kommen Temperatursteigerungen bis zu $38,5^{\circ}$ leicht vor (Verstopfung z. B.). Nur nicht allein immer eingreifen wollen (z. B. mit Bad etc.). Man gebe viel kühle Getränke; nur ganz leicht verdauliche Nahrung, aber stets recht wenig auf einmal.

Unbedingt zu vermeiden ist: jedes erhebliche Fett, wie fettes Fleisch und Wurst, fette Saucen, gebratener Speck, Räucherwaren, feste Mehlspetten mit Fett, Fische, Wurzelgemüse, Kohl, Nüsse, Mandeln, Kastanien, Melonen, Erbsen, Bohnen, Linsen, Bratkartoffeln, Pfannkuchen, harte Eier, Spiegeleier, Gewürze, ältere Käse.



Kinderpflege und -Erziehung.



Der Spulwurm bei Kindern ist ein regenwurmartiges, bräunliches oder rötlich-graues Gebilde von etwa 20—30 Cm. Länge und Stricknadelbreite, der, oft ebenfalls in großen Mengen, der zwischen dem Dickdarm und dem Magen befindlichen Dünndarm bewohnt. Nur von Zeit zu Zeit gehen einzelne derselben mit den Darmentleerungen nach außen ab. Nicht selten gelangen einzelne während des Schlafes auch in den Mund des Kindes und werden dann am Morgen auf dem Kopfkissen tot aufgefunden. Nur der wirkliche Abgang solcher Würmer von unten oder oben ist ein sicheres Zeichen ihres Vorhandenseins, während die noch vielfach von den Laien dafür anzusehenden Merkmale (bleiche Gesichtsfarbe, dunkle Ränder um die Augen, Nasenjucken usw.) nichtsagend sind. Zur eigenen Beruhigung möge man indessen immerhin bei solchen Erscheinungen ein Wurmmittel eingeben. Gehen hiernach keine Würmer ab, so sind solche sicher nicht vorhanden und jene Zeichen beruhen dann auf einer anderen Erkrankung. Die Spulwürmer selbst können auch derartige Krankheitserscheinungen gar nicht hervorrufen. Allerdings sind sie nicht immer so harmlos, sie können zuweilen Krämpfe, schwere Darmentzündungen und sogar eine völlige Undurchgängigkeit des Darmes mit den für die Darmverfälschung charakteristischen Erscheinungen hervorrufen. Doch ist dies alles so selten, daß es kaum in Betracht kommt. Jedenfalls aber soll man die Spulwie die Madenwürmer, sobald deren Anwesenheit festgestellt ist, gründlich zu entfernen suchen. Gelingt dies nicht durch die üblichen Hausmittel (Wurmkuchen, Bitterweiden, Essigwasserklystiere), so soll man um ärztliche Hilfe nachsuchen.



Gartenbau.



Blühende Azaleen lassen oftmals sämtliche Blätter fallen, während sich die Blüten ruhig weiter entwickeln. Der Grund für diese Erscheinung ist in einer zeitweiligen Trockenheit zu suchen, die besonders während der Blüte für die Pflanzen verhängnisvoll wird. Sobald die Blüten weck herunterhängen, muß die Pflanze gründlich gegossen werden; ist der Ballen sehr ausgetrocknet, stellt man den ganzen Topf in ein Gefäß mit abgestandenem Wasser, bis der ganze Ballen vollgesogen ist. Da es bei der Heideerde schwer zu erkennen ist, ob dieselbe feucht oder trocken ist, braucht es deshalb besonders große Aufmerksamkeit.

* Frage-Ecke. *

Antworten.

27. Ich beziehe meinen Bedarf an **Korbwaren** bei der Firma Gasser-Arnolds Witwe, Rennweg 9, Zürich, und wurde dort immer sehr gut bedient. Wenden Sie sich getrost an diese Adresse. Ob die Strafanstalten für das große Publikum arbeiten, ist mir nicht bekannt.

Marie.

32. Angemessene körperliche Betätigung neben der Schularbeit (**Zwischenbeschäftigung**) kann nur förderlich sein. Sie bildet zu jener eine wohlthuende Abwechslung, hält den Körper gesund und ist ein nicht unwesentliches Mittel zur Erziehung des Willens und Charakters. Aber wohlverstanden — dem Vermögen des Kindes angemessen muß sie sein, sowohl in Bezug auf ihre Art als auch auf die Zeitdauer, die sie in Anspruch nimmt. Die freie Bewegung und das Spiel dürfen nicht zu kurz kommen. Das rechte Gedeihen des Kindes an Leib und Seele sei dabei Ziel und Zweck — nichts anderes! Einstige Lehrerin im Vernbiel.

32. Gerade passende **Zwischenbeschäftigung** ist die richtige Erholung. J.

33. Ich habe ähnliche Flecken von ausgelaufenen Farben aus einer kleinen **Serviertischdecke** entfernt, indem ich den Stoff in einen Rahmen spannte und auf der Rückseite mit einem ganz feinen Bürstchen und abgekochtem, wieder erkaltetem Wasser die Stellen ausrieb. Die Prozedur gelang vorzüglich. Gegenstände mit farbigen Stickereien lasse ich nie kochen bei der Wäsche.

Frau Lena.

33. Ich würde Ihnen raten, gestickte **Tischläufer** und ähnliche Sachen nur in warmem Wasser mit Marcellaner Seife auszuwaschen, dann lauwarm gut zu wässern, sie dann nicht sehr fest auszurängen, in ein trockenes Tuch zu wickeln und fest zusammenzurollen. Nach ein bis zwei Stunden bügelt man sie auf der linken Seite aus. Sie werden, wenn Sie ähnlich verfahren, mit dem Erfolg zufrieden sein. A. B. W.

34. Es stimmt, es können mancherlei **Frühlingsblüten und -Blätter** zur Bereicherung unserer Hausapotheke eingesammelt und gedörret werden und diese einfachen Hausmittelschen erfreuen sich großer Beliebtheit im Volke. Wir sammeln bei unseren Spaziergängen im Frühjahr und Sommer: Storchenschnabel, Hufslattich, Wollblumen, Kamillen, Salbei und Malvenblätter und -Blüten (Chäslüchrut), Lindenblüten, Brombeerblätter, Hollunderblüten. Blüten und Blätter werden im Schatten getrocknet und dann in Säckchen aufbewahrt. Die Zubereitung für Thee ist ganz einfach: Sie übergießen eine Prise oder mehr (je nach der gewünschten Quantität) der getrockneten Pflanzenbestandteile mit kochendem Wasser und lassen das Ganze ein paar Minuten stehen.

Frau A.

37. Nachstehend finden Sie ein billiges **Kuchenrezept**. Ich hoffe ein Versuch werde Sie befriedigen. Man rührt 250 Gramm Butter schaumig, tut nach und nach fünf Eidotter 250 Gramm Zucker, 8 Gramm gestoßenen Zimmt, 250 Gramm Mehl und den Schnee der fünf Eiweiße hinzu, streicht den Teig auf ein gebuttertes Blech, stellt ihn in einen mäßig heißen Ofen, nimmt ihn nach einer Viertelstunde heraus, macht mit dem Kuchenrädchen der Länge und Quere nach schräg viereckige Einschnitte, streut Zucker darauf und läßt ihn dann vollends hellbraun backen.

Ein Rezept zu kleinen, mürben Kuchen lasse ich ebenfalls folgen. Man reibt die Schale einer großen Zitrone auf 200 Gramm Zucker ab, stößt den Zucker, verrührt ihn mit fünf Eidottern und 200 Gramm feinem Mehl eine halbe Stunde lang, zerläßt 200 Gramm sehr frische Butter, vermischt den Teig nach und nach unter fortbauern dem Umrühren damit, zieht den Schnee von drei Eiweißen darunter, streicht die Masse nicht zu dünn auf ein gut gebuttertes Blech und bäckt den Kuchen hellbraun. Nachdem er ausgekühlt ist, sticht man kleine Kuchen davon aus, überzieht sie mit Zitronenglasur oder bestreicht sie mit Marmelade. B.

Fragen.

38. Kann mir eine werte Leserin mitteilen, wie schwarz gewordene **Goldstickerei** auf weißer Seide wieder glänzend gemacht werden könnte. H. K. in R.

39. Wer gibt mir ein paar gute Rezepte für **Krankensuppen**? Ich bin noch nie in den Fall gekommen, speziell für Leidende zu kochen und bin deshalb unwissend auf diesem Gebiete. Vielen Dank im voraus!

40. Wie wäscht man **Bettfedern**? Ich möchte bei der bevorstehenden „Useputzete“ den Betten mehr als bisher meine Aufmerksamkeit zuwenden, finde aber in keinem Buche Anleitung, wie ich dabei vorzugehen habe. Vielen Dank für guten Rat. Hausfrau in C.

In jedem sparsamen Haushalt unentbehrlich!



Brauns'sche Stofffarben
zum Auffärben verbläuter Kleider etc.

Brauns'sche Blumenfarben
zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,

Brauns'sche Crémefarben
für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,

Brauns'sche Handschuhfarben
f. alte Glacéhandschuhe, Schützerellen.

Dr. Weller's Antipluvius (Schutz gegen Durchnässung bei Regenwetter) zum porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke.

Käuflich in

Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

Schukmarke: Schleife mit Krone. auf
die man achten wolle.

Alleiniger Fabrikant:
Wilhelm Brauns, Quedlinburg (Harz).