

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

**Band:** 10 (1903)

**Heft:** 18

## 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>**



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

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

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

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

Nr. 18. X. Jahrgang.

Erscheint jährlich in  
26 Nummern.

Zürich, 12. September 1903.

fröhlicher Zeiten gedenken,  
Abseits trübe Stunden lenken,  
Nicht den Geist in Trauer senken,  
Seinen Pfad mit Frohsinn tränken,  
Sich und andere nicht kränken,  
Heißt: Sich selbst das Beste schenken.



### Gritli in der Küche.

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

#### Dreizehntes Kapitel.

Was jede Köchin und Hausfrau  
noch weiter wissen soll.

„Ich habe dich nun so ziemlich durch alle Gebiete der Küche hindurchgeführt; mit ein wenig Übung und in Nothfällen mit deinem Rezeptbuche solltest du jetzt durchkommen. Es gibt allerdings noch mancherlei in's Werkbüchlein einzutragen und noch viel mehr in's Gehirnkästlein aufzunehmen. Ich gebe dir aus dem Schätze meiner Erfahrungen noch einige Winke.

Zuerst sollst du über die Aufbewahrung der Nahrungsmittel das Notwendigste hören. Ich werde in alphabetischer Reihenfolge vorgehen, damit du später beim Nach-

schlagen das Gewünschte in deinem Büchlein leicht findest. Eine kühle dunkle Speisekammer und ein Obst- und Gemüsekeller sind selbstverständlich Haupterfordernisse.

Äpfel, gute haltbare Lagerorten werden auf Hurden im Keller sorgfältig nebeneinander gelegt, nachdem sie bis zum Eintritt des Frosts in Kammern aufgeschüttet waren. Man vermeide Stoß und Druck und sehe wöchentlich wenigstens einmal nach, ob verdorbene darunter sind. Diese sind sofort zu entfernen, weil sie die Umgebung anstecken. Größere Mengen können sofort nach dem Pflücken in Fässer und Kisten verpackt und luftdicht verschlossen werden. Sie bleiben auf diese Weise bis im Frühjahr frisch, nur halte man streng darauf, daß nur tadellose Früchte so eingepackt werden.

Backwerk und Brot hält sich am besten in Blechbüchsen. In Ermangelung derselben kann es auch in eine Serviette eingehüllt und in den Keller gebracht werden. Torten und Hefenbackwerk bleiben 8 Tage frisch auf diese Weise.

Butter, frische, im kühlen Keller zugebedeckt oder auf Eis oder in täglich zu erneuerndem kaltem Wasser. Eingefottene

Butter in Steinguttöpfen gut verbunden in Keller oder Speisekammer.

Citronen legt man in die Zweige eines aufgestellten Birkenbesens an einen kühlen Ort oder in die mit Reis gefüllte Büchse. Angeschnittene Citronen in etwas Wasser, das nachher mit verwendet werden kann oder in Salz oder über ein Glas mit Essig. Citronenschalen legt man in Stofzucker, der den Geschmack annimmt. Citronensaft sterilisieren.

Eier konserviert man auf verschiedene Arten. Die einfachste ist das Einlegen in Häcksel (Spreue) in Kistchen. Dann ist das Einlegen in Kalkwasser eine verbreitete, wenn auch nicht gerade empfehlenswerte Manier. Besser ist das Einlegen in Wasserglas oder das Eintauchen in Fett oder Gummi. Die zu konservierenden Eier sollten von Zeit zu Zeit umgekehrt werden. Für kürzere Zeit bewahrt man die Eier auch nur offen in einen Eierständer eingestellt, wobei zu beachten ist, daß die Spitze nach unten kommt.

Eis für die Krankenpflege hüllt man in dicke wollene Tücher ein und legt das Paket auf ein Sieb, damit das Wasser abfließen kann. Luftabschluß ist der beste Weg zur Konservierung des Eises. Deshalb tut auch der Selbstkocher so vorzügliche Dienste.

Essig wird, so lange er den Gärungsprozeß nicht beendet hat, in einer großen Korbflasche oder einem Essigfaß an der Wärme aufbewahrt und nachher in Flaschen abgezogen.

Fett. Eingekochte Butter, Nierenfett und Speck liefern gemischt ein ausgezeichnetes Kochfett, das in Steinguttöpfen aufbewahrt wird.

Fische können am besten in Brenneffeln eingewickelt im kühlen Keller aufbewahrt werden. Man nimmt sie entweder gleich aus, reinigt sie gut und salzt sie ein, oder man läßt sie bis zum Gebrauch unberührt. Länger als einen Tag sollen tote Fische nie aufbewahrt bleiben.

Fleisch, frisch, zu erhalten. Man begießt dasselbe in einer tiefen Porzellschüssel mit siedendem Wasser und giebt eine Schicht Del oder heißes Fett darüber. Es hält sich so im Sommer 8, im Winter

14 Tage. Oder: Man salzt das Fleisch tüchtig ein und legt es in eine tiefe Schüssel. Der austretende Fleischsaft soll wieder mit verwendet werden. Oder: Man legt es in eine Essig-, Wein- oder saure Milchbeize. (Siehe „Ratgeber“ Nr. 10 Seite 75.)

Fleisch, gedörrtes, wird in einer Kiste zwischen Holzasche, gut zugedeckt, oder in einer Ofenröhre mit geöffnetem Zug aufbewahrt.

Früchte, eingemachte, in dunkeln, kühlem, luftigem Raum.

Gemüse über den Winter frisch zu erhalten: Kohl und Rübenarten werden im Garten in Gruben eingelegt und mit Stroh und Brettern zugedeckt. Blumenkohl wird im Keller mit den Wurzeln und Strünken in sandige Erde eingesteckt. Endivien dergleichen. Um sie zu bleichen, bringt man eine Anzahl Köpfe in eine Kiste, deren Boden mit einer Schicht feuchter Erde bedeckt ist. Man legt den Deckel über die Kiste und bringt sie in die Küche oder sonst an einen warmen Ort. Man öffne die Gruben nur bei frostfreiem Wetter und entferne jede angefaulte Pflanze, da sie die andern ansteckt.

Gewürze hält man stets in gut verschlossenen Porzellantöpfen oder Blechbüchsen. Das Herumliegen in Papierdüten verdirbt den Geruch und macht sie wertlos.

Hülsenfrüchte, gedörrte, in größeren Quantitäten, hängt man in luftigem Raume in Säckchen auf; kleinere bleiben in Porzellanbüchsen am besten.

Kaffee, gerösteter, muß in gut verschlossener Blechbüchse, ja nicht offen aufbewahrt werden.

Kartoffeln in einem kühlen, trockenen Keller auf dem Boden.

Käse verlangt eine sorgfältige Behandlung. Man schlägt das Stück in ein in halb Weißwein, halb leicht gesalzenes Wasser getauchtes, gut ausgerungenes Tuch ein und legt es auf eine Lattenunterlage im Keller; nach jedesmaligem Anschnitt, resp. spätestens nach 8 Tagen, wird das Tuch gut ausgewaschen und in eine frische Mischung von Wein und Salzwasser getaucht. So behandelte Käse gewinnt an Feinheit.

**Maitrank** kann als Essenz in folgender Weise bereitet und aufbewahrt werden. 125 Gramm erlesener Waldmeister und die Schale einer Orange werden mit einer Flasche Arrak begossen, 3 Tage an die Sonne gestellt, filtriert und in Fläschchen abgezogen, die gut verkorkt werden. Mit Weißwein und Zucker gemischt kann man auch im Winter einen Maitrank herstellen, der von frischem kaum zu unterscheiden ist.

**Milch** muß vor allem in ganz reinen Gefäßen aufbewahrt werden. Milchtopfe sind stets mit heißem Sodawasser zu reinigen und mit reinem heißem Wasser nachzuspülen und kalt zu stellen. Größte Reinlichkeit in den Kochgeschirren und der Umgebung der Milch ist zu beobachten, sowie größtmögliche Kühle am Aufbewahrungsort. Die Milch ist sehr empfänglich für Zerfallsprodukte aller Art. Darum größte Sorgfalt. Ein sicheres Mittel, die Milch frisch zu erhalten, ist das Aufkochen derselben, doch liebt nicht jedermann gewärmte, schon einmal aufgekochte Milch. Doppeltkohlensaures Natron (eine kleine Messerspitze auf einen Liter) oder eine Linse grob Pottasche verhindert das Gerinnen beim Aufkochen. Es darf aber erst beim Warmwerden der Milch zugesetzt werden.

**Nüsse** frisch zu erhalten. Sie werden frisch gepflückt in Blumentöpfe gelegt, deren Abzugslöcher verstopft wurden, mit einem Ziegelstein gedeckt und in die Erde eingegraben. Sie halten sich auch im Sand längere Zeit frisch.

**Obst.** (Siehe Äpfel.) Steinobst kann nur durch Konservieren in Dunst, durch Luftabschluß, zu Marmeladen und Mus gekocht oder gedörrt aufbewahrt werden. Birnen sind wie Äpfel auf Hurden zu legen und sorgfältig zu überwachen, da deren Tafelreise sich erst im Keller vollzieht.

**Pilze** werden sauber gereinigt, an Faden gereiht und an warmer Zugluft getrocknet oder mit Salzwasser in Konservengläsern sterilisiert.

**Pökelfleisch.** Auf 10 Kilo Fleisch nehme man ca. 3 Liter Wasser, mache es siedend und mische damit 800 Gr. Kochsalz, 60 Gr. Kandiszucker und 20 Gr. Salpeter. Man

legt das Fleisch möglichst lückenlos und fest in einen Steintopf oder Holzkübel und gießt die Lade erkaltet darüber. Große Fleischstücke müßten noch etwas eingefalzen werden. Zwischen hinein legt man 2 Knoblauchzehen, ganzen Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und 1 Zwiebel. Das Ganze wird mit einem Brettchen bedeckt und beschwert. Die Lade muß das Fleisch bedecken. Nach 14 Tagen kann das erste Stück entnommen werden.

**Reste der Mahlzeiten.** (Siehe Rezepte zur Restverwendung) Im allgemeinen werden die Reste in kleine reine Töpfe gebracht und nicht etwa bloß auf den Servierplatten belassen. Gemüsereste wärmt man im Wasserbad (bain-marie) oder läßt sie durch die Fleischhackmaschine oder zerstampft sie fein und verwendet sie zu Suppe. Für Fleischreste gibt es zahlreiche Verwendungen nach den betr. Rezepten. Aufbewahrung bis zur Verwendung an kühlem Ort in luftigem Speiseschrank (Drahtgeflecht).

**Schnittlauch** hält sich am besten, wenn er gleich fein zerschnitten, mit etwas Salz bestreut und in einem gedeckten Porzellantöpfchen aufbewahrt wird.

**Teige, feste.** Butter-, Pasteten- und geriebene Teige lassen sich in ein feuchtes Tuch eingehüllt einige Tage im Keller aufbewahren. Zu solchen für die Dauer bestimmten Teigen darf aber nur Wasser und keine Milch verwendet werden, da sie leicht sauer wird.

**Thee** muß in gut schließenden Porzellan- oder Blechbüchsen oder in Glasflaschen mit Stöpsel an trockenem, dunkeln Orte aufbewahrt werden, ja nicht bloß in Papierbüten.

**Tomaten** kann man in Salzwasser eingelegt lange Zeit frisch erhalten. Man sichtet fehlerfreie, nicht allzu weiche Tomaten in einen Steintopf. Auf 1 Liter Wasser werden 80—100 Gr. Salz gerechnet. Das Wasser siedend gemacht und nach dem Erkalten über die Tomaten gegossen. Es muß darüber stehen. Mit einem leicht beschwerten Brettchen werden die Tomaten unter Wasser gehalten. Im Laufe des Winters das Wasser einmal durch frisches mit derselben Salzmenge ersetzen.

**Trauben** hängt man an gespannte Schnüre, den untern Teil nach oben. Die

Schnittfläche wird vorher mit flüssigem Wachs bestrichen.

Vanille wird in gestoßenem Zucker aufgehoben. Sie muß ganz davon bedeckt sein.

Wein in Fässern ist vor Schütteln zu bewahren und in einer gleichmäßig kühlen Temperatur zu halten. Der Weinkeller sei rein und enthalte nie faulendes Obst oder Gemüse.

Wein in Flaschen werde liegend auf Gestellen aufbewahrt. Es gilt dasselbe punkto Reinlichkeit der Umgebung. Flaschenweine müssen sehr sorgfältig getragen und dürfen nie gerüttelt werden, weil sich das Depot sonst mit dem klaren Wein vermischt. Also größte Sorgfalt.

Wildpret. (Siehe auch Nr. 11, achtes Kapitel.) Man hängt Haarwild im Fell in kühler Luft an den Hinterläufen an zwei Haken auf. Sobald die Schußwunden „schwitzen“, muß es gebraucht werden, sonst wird es in Fäulnis übergehen und übel riechen. Federwild ebenfalls noch in den Federn aufgehängt, jedoch erst nachdem es ausgenommen und die innere Höhlung mit reinem Papier ausgestopft worden.

Zucker ist an trockenem Orte aufzubewahren und vor Ameisen zu schützen.

Zuckerfarbe, eine aus gebranntem Zucker und Wasser hergestellte Flüssigkeit zum Färben von Suppen und Saucen wird mit einigen Tropfen reinem Weingeist gemischt in kleinen Fläschchen aufbewahrt und gut verkorkt.

Zwiebeln werden nach der Ernte erst auf einem trockenen Boden aufgeschüttet und dann in Kränze gebunden an einem luftigen, frostfreien Orte aufbewahrt. Sie dürfen nicht gefrieren, sonst werden sie wertlos.

„So, Kleine, nun hast du ja ein ganzes Lexikon von Verhaltensmaßregeln. Sei nur in allem stets sorgfältig und genau und laß nichts durch Unachtsamkeit zu Grunde gehen. Das kleinste Körnlein ist wertvoll im großen Haushalte der Natur. Nichts darf verloren gehen, gar nichts!“



Besser wissen ist keine Kunst, besser machen ist sehr schwer.

## Die Konservierung der Nahrungsmittel in der Haushaltung.

Nach einem Vortrag  
von Herrn Dr. med. Otto Baumgartner  
Gerliswil,  
gehalten am 18. Dez. 1902 im Samariter-Verein  
Emmen.  
(Schluß.)

Rhabarber, eine herrliche Pflanze, die noch viel zu wenig bekannt ist und gepflanzt wird. Es sollte keine Woche im ganzen Jahre vergehen, ohne daß wenigstens einmal unsern Kindern Rhabarber vorgesetzt wird; die milde Anregung auf die Darmtätigkeit ist unverkennbar und sie ersetzt uns den teuersten Apfel. Wir bringen die Stengel, indem wir gar nichts davon abschneiden oder nur bei ganz harten starken Stengeln die äußere Schicht abziehen, durch Querschnitte in ca. 2—3 Cm. lange Würfel geschnitten, in die Gläser, setzen die bekannte Quantität Staubzucker während dem Auffüllen hinzu, legen den Deckel ohne Gummiring umgekehrt auf die Gläser und lassen diese gut gefüllt einige Stunden stehen; der Inhalt zieht Wasser und fällt auf zwei Drittel zusammen und dann wird aus einem andern ebenso gerüsteten Glas aufgefüllt (für sechs Gläser fertige Rhabarber füllen wir anfänglich neun Gläser auf. Nun Gummiring und Deckel richtig auf (sterilisieren 10 Minuten); so behalten sie eine angenehme Konsistenz, sie werden nicht zu weich und bieten uns eine herrliche Speise.

Kirschen, mit und ohne Stiele sterilisiert, sind auf dem Krankentisch eine willkommene Frucht, den entsteinen ist zu diesem Zweck unbedingt den Vorzug zu geben.

Kochdauer 15 Minuten. Zucker kann vor dem Sterilisieren oder beim Gebrauch zugesetzt werden.

Stachelbeeren finden auf dem Krankentisch so Verwendung, daß wir deren Saft auspressen, etwa den dritten Teil Wasser zusetzen, mit etwas Zucker den Saft vermengen und in Flaschen eingefüllt 20 Minuten sterilisieren und dies als durststillendes Mittel verwenden.

Johannisbeeren werden gleich verwendet und 15 Minuten sterilisiert. Ist

und die Konsistenz zu dick, so helfen wir ganz einfach mit Zusatz von Wasser nach; so werden wir jedem Geschmacke gerecht.

Die Heidelbeeren kommen nun an die Reihe und diese so anspruchslose Beere sollte auch in keiner Haushaltung fehlen; wir finden sie auch hierzulande oft, aber meistens in gedörrtem Zustand. Daß sie so nicht mit der frischen Frucht zu vergleichen ist, leuchtet ein. Mit oder ohne Zuckerzusatz läßt sie sich haltbar machen und manches Bauchgrimmen, mancher Durchfall wird durch sie allein ohne Doktor geheilt. Sterilisationsdauer 15—20 Minuten.

Für Kranke sehr erfrischend sind die Himbeeren zu empfehlen. Wenn möglich frisch gepflückt, sorgfältig in die Gläser gebracht, gut gezuckert und 10 Minuten sterilisiert, geben sie herrliche Gläser ab. Dabei bleiben die Beeren ganz und der Saft, der sich bildet, ist sehr erfrischend.

Die Obstjäfte haben vor den Sirupen schon deshalb auf dem Krankentisch den Vorzug, weil sie mit viel weniger Zucker bereitet werden können, wodurch sie den natürlichen Obstgeschmack voll und ganz bewahren und dem Magen auch viel zuträglicher sind.

Einen herrlichen „Durststiller“ erhalten wir im Quittensaft; und wir stellen diesen aus jenen Abfällen dar, die wir zu Schnitzen oder Konfitüren nicht verwenden können, nämlich aus Rinden und Kerngehäuse, wobei wir die Rinde nur etwas dicker schneiden als sonst.

Diese Abfälle kocht man nun zuerst in entsprechendem Quantum Wasser weich, läßt das Ganze durch ein Tuch abtropfen (nicht ausdrücken), vermischt diesen Saft mit etwas Zucker und kocht das Ganze noch einmal ca. eine Viertelstunde, wobei man etwas Vanille mitkochen kann, füllt die Gläser auf und sterilisiert noch ca. 10 Minuten.

Das ganz gleiche Rezept möchte ich Ihnen für Fallobst (nur Apfel) anraten und auch für Apfelabfälle (Rinde und Kerngehäuse), wenn die Äpfel sehr teuer sind.

Birnen werden geschält, ganz gelassen, wenn sie klein sind, halbiert oder zu Schnitzen geschnitten, wenn sie groß sind, sofort sorgfältig in die Gläser gebracht, während dem

Füllen den nötigen Staubzucker (3—4 Eßlöffel auf ein Literglas) hinzugetan, das Glas geschlossen und 30 Minuten sterilisiert.

Für Apfelmus sind kleinere Gläser zu nehmen, die, einmal geöffnet, auch bald verbraucht sind. Es gibt viele Apfelsorten, die sehr wenig haltbar sind, deswegen aber gleichen Nährwert besitzen, und diese Sorten sind gewöhnlich auch billig erhältlich und deren Anschaffung so jedermann möglich. Sind sie in den Gläsern sterilisiert, so halten sie sich auf unbegrenzte Zeit und ihr Geschmack ist ein vorzüglicher. Nur kochen Sie das Apfelmus ohne Mehlsatz, da letzteres die Haltbarkeit in Frage stellt, das Mehl kann beim Abkochen zugesetzt werden.

Rübli werden etwas vorgekocht, damit wir sie gut schälen können, in die Gläser eingefüllt, Salz und Wasser zugesetzt und 60—90 Minuten sterilisiert.

Wollen wir von Erbsen bei der Konservierung keine Mißerfolge haben, so sei daran erinnert, daß dieses Gemüse außerordentlich widerstandsfähige Gärungserreger besitzt, deshalb müssen wir hier sehr lange die Hitze einwirken lassen und zwar andert- halb bis zwei Stunden und sie die ersten acht Tage unter Kontrolle behalten, um sie sofort wieder in den Kochtopf zu bringen, sobald kleine Blasen vom Boden aufsteigen sollten.

Blumenkohl wird 24 Stunden in kaltes Salzwasser gelegt, wodurch dessen Erdgeschmack verloren geht, 120 Minuten sterilisiert und nach drei Tagen noch einmal 60 Minuten lang auf 100 Grad erhitzt.

Und nun kommen wir zum dritten Teil der zu konservierenden Krankenspeisen, zu den Fleischgerichten. Junge „Güggel“, Tauben, Poulets, Gizi, Kaninchen, Froschschenkel, sind Gerichte, welche sich für den Krankentisch ganz vorzüglich eignen; sei es, daß wir sie braten oder als Ragout (Voressen) zubereiten, sie können alle fertig gekocht in unsere Fleischgläser gebracht werden; sind sie 10 Minuten sterilisiert, so bleiben sie jahrelang haltbar und sind bei Bedarf sofort zur Hand.

Die kräftige, schmackhafte und leicht zu verdauende Gallerte (Gallerich) ist ein

hervorragendes Gericht für Kranke, das wir durch die Weckgläser ( $\frac{1}{4}$  Liter) stets zur Hand haben. Wir bringen die Gallerte fertig gekocht und geläutert entweder für sich allein in die Gläser oder machen Einlagen dazu, und als solche eignen sich Zunge, Kalbsbraten, Schinken. Gestürzt auf den Teller gebracht, sehen dieselben sehr appetitlich aus und munden dem Patienten trefflich.

Fische bringen wir gepuht roh in die Gläser, kochen den Fischsud (Wasser, Salz, Pfefferkörner, Nelken, Zitronenschale, Zwiebeln, Petersilie, Wein oder Essig) etwa eine Stunde, bringen diesen über den Fisch und sterilisieren 20—30 Minuten. Beim Zubereiten für den Tisch benützen wir den Fischsud zur Sauce.

### Haushalt.

**Das Sonnen und Lüften der Betten.** Man darf die Betten nicht der grellen Sonne aussetzen, die spröde gewordenen Federkiele zerbrechen dadurch und durchlöchern das Inlet. Auch machen die Sonnenstrahlen den Stoff mürbe. Man lege die Betten bei warmer Luft, aber bewölktem Himmel ins Freie und klopfen und bürste sie gründlich aus. Das Klopfen soll nicht stark, aber anhaltend sein. Man muß darauf achten, daß das Gras oder der Zinnenboden, auf dem die Betten liegen, nicht feucht ist; man tut gut, Tücher unter die Betten zu breiten.

**Behandlung des Eisschranks.** Damit der Eisschrank keinen unangenehmen Geruch annimmt, der sich den darin befindlichen Speisen mitteilt, empfiehlt es sich, den Schrank wöchentlich mit Zinnsand und verdünnter Seifensiederlauge auszuscheuern und alsdann mit kaltem Wasser nachzuspülen. Niemals stelle man warme Speisen hinein; ebensowenig stark riechende Gegenstände, außer in geschlossenen Gefäßen. Beim Reinigen wird sehr oft versäumt, die Unterseite der Einlegeroste zu säubern, welche die Hauptherde des schlechten Geruches werden. Dieser wird besonders durch schlechtes, dumpfes Eis hervorgerufen, welches sich leicht in faules Wasser verwandelt. Man sorge daher für guten Abfluß des letzteren, damit sich nicht Schlamm bildet. Auch das öftere Auswaschen mit heißem Wasser, in welchem etwas Borax oder sehr wenig Notsalz (übermanganfaures Kali) aufgelöst ist, hilft einigermaßen. Auch kann man eine kleine Quantität Holzkohle in kleinen Stückchen in einer Ecke des Schrankes anbringen und dieselben von Zeit zu Zeit erneuern.

### \* \* Küche. \* \*

#### Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Semmelsuppe, Schweinsrippchen mit gedämpften Bohnen, Pflaumenauflauf.

Dienstag: Flädchensuppe, Ochsenfleisch mit Blumenkohl und Rettig, \*Hackbraten mit Gurkensalat.

Mittwoch: Milchsuppe, \*gespickte Ochsenzunge mit Semmelklößen, Apfelkompott.

Donnerstag: Kalbfleischsuppe, Rostbraten mit Weißkohl und Kartoffeln, Vanillebrötchen.

Freitag: \*Sagosuppe, Bratwurst mit Pfannkuchen und Kopfsalat, \*Tauben mit Rahm.

Samstag: Braune Kraftbrühe, geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln, \*gefüllte Apfelcrèmespeise.

Sonntag: Hühnersuppe mit Reis und Suppenhuhn, Lendenbraten mit Karotten und Kartoffeln, Karthäuserklöße mit Birnenmus.

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

#### Kochrezepte.

**Braune Sagosuppe mit Fleischbrühe.** Nachdem man 2—3 Liter klare, kräftige braune Bouillon siedend gemacht hat, rührt man 125 bis 160 Gramm gereinigten und blanchierten Sago hinein, läßt ihn eine halbe Stunde langsam darin kochen und richtet die Suppe an, in welche man nach Belieben außerdem noch Eiergelee, Blumenkohl u. einlegen kann.

**Tauben mit Rahm.** Mehrere sauber hergerichtete junge Tauben werden mit Speckscheiben umbunden, in einem Kasserol mit reichlicher Butter braun und gar gebraten, herausgenommen und von den Speckscheiben befreit, während man eine halbe Tasse recht fetten süßen Rahm in das Kasserol schüttet und unter beständigem Umrühren mit dem Bratfonds verkocht; diese Sauce wird dann zu oder über den halbierten Tauben serviert.

**Gespickte Ochsenzunge.** Eine frische Zunge wird gewässert, blanchiert und etwa drei Stunden langsam gekocht; dann zieht man die dicke Haut ab und spickt die Oberseite der Zunge zierlich mit feinen Speckstreifen, legt sie in ein Kasserol, übergießt sie mit so viel von ihrer Brühe, daß sie davon bedeckt ist, fügt ein Dukend kleine geschmorte Zwiebelchen, etwas Pfeffer und Salz und 50 Gr. in Mehl gerollte Butter hinzu, dämpft die Zunge noch eine Stunde langsam in der Sauce, die man mit dem Saft einer halben Zitrone und einem Glase Wein im Geschmack hebt, und gibt alles zusammen auf eine Platte.

**Hackbraten.** 500 Gr. Rindfleisch, 500 Gr. Kalbfleisch und 500 Gr. Schweinefleisch werden mit einer großen Zwiebel und einer Handvoll grünem Gewürz roh verhackt, dann mit 2 Löffeln Salz, 2 starken Prisen Pfeffer, ebensoviel Muskatmus und 3 Eiern gemischt. Nach Belieben kann auch für 5 Eiz. in Milch eingeweichtes und wieder

ausgedrücktes Brot darunter gemischt werden. Die Masse wird wurstförmig in ein Kalbsnetz gewickelt, mit Bindfaden umwunden und während einer Stunde im Ofen wie ein Kalbsbraten behandelt. Hat man kein Kalbsnetz, so wird das Fleisch mit mehligten Händen zu einem länglichen Klops geformt und gebraten.

**Apfel-Crème-Speise.** In einem Liter Milch oder Rahm kocht man eine kleingeschnittene halbe Stange Vanille etwa 10 Minuten lang, gießt die Milch dann durch ein Sieb, läßt sie auskühlen, verrührt sie nach und nach recht gut mit 150 Gr. feinem Mehl, 150 Gr. Zucker, 150 Gr. Butter und 5 Eidottern, kocht diesen Brei über gelindem Feuer bei fortgesetztem Rühren, bis er sich vom Kasserol ablöst, vermischt ihn nach dem Abkühlen mit noch 5 Eidottern und dem Schnee der 10 Eiweiße, tut eine Hälfte davon in eine mit Butter bestrichene Form, darauf so viel mit Wasser, Weißwein und Zucker gedämpfte ganze und mit beliebigem Eingemachten gefüllte Borsdorfer Äpfel, als nebeneinander in die Form gehen, und tut auf diese wieder eine Lage Teig, doch so, daß die Form nicht ganz voll wird, streut Zucker darauf und bäckt die Speise eine Stunde lang bei mäßiger Hitze.

### Eingemachte Früchte.

**Zitronen-Marmelade.** 8 bis 12 frische Zitronen werden mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und zwei Stunden gekocht, wobei man das Wasser zwei Mal durch frisches ersetzt. Nun werden die Zitronen abgetrocknet, in feine Scheiben geschnitten und nachdem die Kerne sorgfältig entfernt sind, gewogen. Auf 500 Gr. Zitronen nimmt man 1 Kilo Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter des Wassers, in welchem die Früchte zuletzt kochten. Nachdem der Zucker mit dem Wasser geklärt wurde, kommen die Zitronenscheiben hinein und müssen unter beständigem Rühren  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. In Steintöpfe gefüllt, wird die Marmelade mit einem Num-Papier bedeckt und mit Blase verbunden.

**Tomaten in Essig.** Zwei Duzend kleine reife Tomaten werden mit einer Nadel an mehreren Stellen gestochen und in eine Schüssel gelegt, wobei man den herausfließenden Saft sorgsam in einem zugedeckten Gefäß aufbewahrt; dann schichtet man die Früchte in einen Steintopf, streut ein wenig Salz zwischen je zwei Lagen und läßt sie gut zugedeckt je drei Tage unberührt stehen. Nach Verlauf dieser Zeit wäscht und trocknet man sie gut ab, legt sie in kleine Steinbüchsen, streut nach Belieben noch Zwiebelscheibchen oder Selleriestückchen dazwischen, kocht etwa  $\frac{3}{4}$ –1 Liter Weinessig mit 15 Gramm Pfefferkörnern, 10 Gr. Nelken und einem gehäuften Eßlöffel von Senfkörnern, läßt den Essig auskühlen, seigt ihn durch und gießt ihn nebst dem aufbewahrten Saft der Früchte über dieselben. Man bindet die Büchsen mit Pergamentpapier zu, bewahrt sie an einem kühlen Orte auf und gibt die so eingemachten, sehr pikant schmeckenden Tomaten zu gebratenem, warmem oder kaltem Fleisch.

**Pflaumenmarmelade.** Reife, fehlerlose Pflaumen werden von Stielen und Kernen befreit, mit sehr wenig Wasser zum Feuer gesetzt, völlig weichgekocht und durch ein grobes Haarsieb gestrichen; auf jedes Kilogramm von dem Fruchtmus nimmt man 750 Gramm gestoßenen Zucker, nach Belieben auch etwas gestoßenen Zimmt und Nelken, siedet die Marmelade unter beständigem Umrühren dick ein, bis sie breit und schwer vom Löffel tropft, läßt sie erkalten und füllt sie in Steinbüchsen, bedeckt diese mit Papier und überbindet sie mit Blase.

**Apfelgelee.** Am besten eignen sich hierzu Reinetten, die man schält, in Viertel schneidet, vom Kernhaus befreit, in einen irdenen, glasierten, breiten Topf tut, und mit soviel kaltem Wasser begießt, daß es mit den Äpfeln gleichsteht. Die Äpfel werden rasch zum Kochen gebracht, zu Brei zerlacht und über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tage seigt man den Saft durch einen Geleebeutel oder ein ausgewaschenes Tuch, drückt zu je einen halben Liter Apfelsaft den Saft einer Zitrone und wiegt 250 Gr. Zucker dazu ab, den man klärt, dick einkochen läßt und dann mit dem Saft zusammen unter fleißigem Umrühren so lange kocht, bis das Gelee gallertartig vom Löffel fällt, worauf man es abkühlen läßt und in Steintöpfe oder Glasbüchsen füllt, die gut zugebunden aufbewahrt werden.

**Hagebutten mit Zucker und Essig.** Nachdem die Früchte gereinigt und in Wasser halbweich gekocht sind, rechnet man auf 1 Kilogramm derselben die gleiche Menge Zucker, siedet ihn mit  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig, 4 Gr. Zimmt und einigen Nelken klar, nimmt Zimmt und Nelken heraus, kocht die Früchte einmal darin auf und wiederholt dies nach Verlauf von zwei Tagen abermals, worauf man die Hagebutten in die Gläser legt, den noch etwas eingedickten Zuckersirup darübergießt und die Büchsen nach dem Erkalten zubindet.



## Gartenbau.



### Gartenkalender für den Monat September.

Eine Hauptarbeit dieses Monats ist das Einsammeln des Obstes, welches, wenn nicht Spätobst, nicht zu lange am Baume hängen bleiben soll. Man nimmt Äpfel, Birnen zc. am besten kurz vor der Reife ab und lagert sie zweckmäßig.

Die Arbeiten im Gemüsegarten bestehen im Ausschneiden der Tomaten, Säen des Nüßlisalats zc.; auch bricht man dem Rosenkohl oben die Spitzen aus, damit die Köpchen besser gedeihen. Man bindet den Endivien Salat zusammen, damit er zart und weiß bleibt und sät, wenn nötig, auch noch Spinat, Rüben und Salat zc. aus. Die Trauben schütze man vor den Vögeln und Insekten durch Netze.

Im Ziergarten verpflanzt und zerteilt man Staubbengewächse und okuliert noch Rosenwild-

linge, wenn sie reichlich Saft haben. Schon bewurzelte Nelkenfenker schütze man vor Frost und Regen. Man pflanzt Blumenzwiebeln aus, sät Frühlingsblumen in's freie Land und setzt auch auf schon abgeräumte Blumenbeete Pensées, Verainmeinnicht, Silenen zc. Kalla, Dracenen zc. setzt man jetzt in Töpfe, läßt sie aber bis zum Eintritt des Frostes noch draußen stehen. Winterleukoyen und Goldlack pflanzt man ebenfalls in Töpfe.

\* Frage-Ecke. \*

**Antworten.**

74. Betupfen Sie Ihre **Hühneraugen**, so wie harte Haut mit Hühneraugentinktur aus der Apotheke. Dieses Verfahren ist weniger umständlich als mit Zitronenscheiben und ergibt doch das gleiche Resultat. Efsi.

74. Im möchte Ihnen den **Arbenz'schen Patent-Hühneraugenauszieher** empfehlen. — Dieses äußerst praktische Instrument wird von Ärzten und allen denen, die es gebrauchen, hoch geschätzt. Es ist mir bis heute kein anderes Mittel bekannt, das an Zweckmäßigkeit und Einfachheit bei der Handhabung diesem Instrumente gleichkommt. Es kostet Fr. 2. 50. Bezugsquelle: Ad. Arbenz, Lausanne, Fabrikant der berühmten Arbenz'schen Rasiermesser.

79. Antwort auf Ihre Frage betr. **Salzgurken** gibt Ihnen jedes Konservenbüchlein. Das einfachste ist: Einfüllen von Gläsern mit Gurkenschnitzeln, dazu Salz und etwas Pfeffer samt gesottenem und erkaltetem Essig. F.

79. **Gurken** lassen sich zu vielem verwenden. Die Schalen abends in die Erde gelegt, vertreiben und töten die Schwabentäfer; also beglücken Sie damit solche, welche von diesen Tieren geplagt sind.

Gurken, geschält, in Stücke geschnitten, in schwachem Salzwasser gekocht, geben ein vorzügliches Gemüse. Mit dem Sude macht man eine leichte Buttersauce, würzt dieselbe mit Zitronensaft und legt die Gurken noch einen Augenblick hinein. Oder man hobelt die Gurken fein, legt sie roh mit Salz und Pfefferkörnern vermischt in Töpfe, übergießt sie mit gekochtem, erkaltetem Essig und gibt oben am Glas oder Topf eine dichte Schicht Salatöl, etwa zwei Zentimeter hoch, und bindet die Gefäße fest zu. Beim Gebrauch wird alles gut durcheinander gemischt. Der Salat, wenn er sorgfältig bereitet ist, hält sich bis gegen den Winter, aber das Del muß darauf bleiben bis man ihn isst.

Man siedet eine ganze Pfanne voll Gurkenstücke mit der Schale ganz weich, läßt den Saft hell ablaufen und kocht denselben mit Kandiszucker (auf 1 Liter Saft 500 Gr. Zucker) zu Sirup. Derselbe ist vorzüglich bei Brustleiden und Blutbrechen. Es soll lange Zeit 2–3 Mal täglich ein Eßlöffel voll von dem Sirup genommen werden.

Gurkensaft mit Glycerin und ein paar Tropfen Benzoe vermischt, ist vorzüglich für gesprungene Hände und Schrunden. Man reibt abends damit fest ein.

Gurken können auch roh gedünstet werden zu Gemüse, oder gesotten, paniert und gebacken, als Beilage gegeben werden.

Gurkensaft wird abgeschäumt und heiß mit Lanolin vermischt unter beständigem Rühren, bis die Masse zu steifer Salbe erkaltet ist.

Gurkenpomade (schon im Altertum berühmt). Man reibt rohe geschälte Gurken auf dem Reibeisen, vermischt das Geriebene mit feinem Del, läßt die Masse im Marienbad 10 Minuten kochen, dem ausgetretenen Del werden wieder frische Gurken zugegeben und so fünfmal bis es eine glänzend weiße Pomade gibt, die für Gesicht, Hals und Arme vor dem Schlafengehen verwendet wird. H.

80. Das Einreiben von Gesicht und Händen mit frischer Gartenminze ist ein gutes Mittel, um sich gegen Fliegen zu schützen. F.

81. Einen vorzüglichen **Kräuteressig** für seine Ragouts bereitet man nach folgender Vorschrift: 180 Gr. Estragonblätter, halb so viel Basilikum, Pimpinelle und Kerbel, etwas Majoran und Thymian, zwölf geschälte Schalotten, eine gepuzte, in kleine Stückchen geschnittene Stange Meerrettig, eine Zehe Knoblauch, die dünn geschälte Schale einer Zitrone, drei Eßlöffel ganze, weiße Pfefferkörner, ein Theelöffel voll Gewürznelken; alles wird in einer großen Flasche mit 4 Litern gutem Weinessig übergossen und zugebunden 14 Tage lang in die Sonne gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Essig abgeseiht, in kleine Flaschen gefüllt, die, nachdem sie gut verkorkt und mit Bindfaden zugebunden sind, im Keller aufbewahrt werden. Gerade jetzt ist die geeignetste Zeit zum Ansetzen von all diesen Kräuteressigen. Jda.

**Fragen.**

82. Wie muß das **Schuhwerk** behandelt werden, um seine Dienste lange zu leisten? Unsere Schuhe werden immer so bald „rot“ und sehen schäbig aus. Was mag die Ursache davon sein? Könnte mir vielleicht ein Schuhmacher ganz ausführliche Auskunft geben? Zum voraus besten Dank. Hausfrau in W.

83. Muß man beim Einmachen der **Hagebutten** ein besonderes Verfahren beobachten? Wer gibt mir ein gutes Rezept an? Wird die Konfitüre wirklich schmackhaft und verlohnt es der Mühe, diese Früchte zu konservieren? Frau F. in G.

84. Meine Konfitüregläser, sobald sie angebrochen sind und auch noch nicht angebrochene sind der schönste Tummel- und Speiseplatz für unzählige **Ameisen** geworden. Was kann ich gegen die leidigen Schmarozer tun? Vielen Dank für guten Rat. Geplagtes Hausmütterchen.

