Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 15 (1908)

Heft: 19

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



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

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

Abonnements preis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen bie Expedition Baderftrage 58, und jedes Poftbureau (bei ber Poft beftellt 10 Cts. Beftellgebühr) entgegen.

No. 19. XV. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern

Zürich, 10. Oktober 1908.

Das Unmögliche wollen, Das Undenkbare denken, Und das Unfägliche fagen, Hat stets gleiche frucht getragen; Du mußt, wenn die Träume sich scheiden, Juletzt das Unleidliche leiden.



Die Dekoration unserer Speisen.

Don Melly Karftens.

Auch die Frauen, die den Ruhm genieken, aute Sausfrauen zu sein, verwenden unter der Last ihrer häuslichen Urbeiten nicht immer die genügende Sorgfalt auf die schöne Außenseite ber Dinge. Das trifft namentlich für die Speisen zu, trokdem diese weit besser munden, wenn fie ein zierliches Außeres haben. Frauen führen zu ihrer Entschuldigung meist an, daß sie weder die erforderliche Zeit noch das überflüssige Geld besäßen, um alles, was auf den Tisch kommt, in gefälliger Weise angurichten. Aber bieser Einwand ist nicht stichhaltig, ba die für den Zweck verwendete Mühe nicht groß ist und Rosten badurch überhaupt nicht erwachsen. Es läßt sich sogar behaupten, daß man damit Ersparnisse erzielen kann, weil man viel leichter geneigt ist, die Einsfachheit eines Gerichts zu übersehen, wenn es dem Schönheitssinn schmeichelt.

In der Regel gibt die Speise selbst auch das Material für ihre Ausschmüdung her. Das ist namentlich bei allen Vor- und Mittelgerichten, wie bei sämtlichen süßen Speisen der Kall. Mixed-Vickles, kleine Gurfen, Rapern, Sarbellen, hartgefochte Eier, Schalotten, frisches, gekochtes Gemüse und grüne Salatblättchen sind wunderbare Dekorationsmittel zum garnieren von Salaten, Mayonnaisen und Aspiks. bei benen man boch inbezug auf bas Aussehen die größten Unsprüche macht. Am schönsten sehen diese Speisen aus, wenn man sie in einen wenn möglich runden Glasteller gibt, die Oberfläche glattstreicht und dann gleich einer Torte belegt. Dies kann sowohl als Flächenmuster als auch mehr plastisch ausgeführt, wie man es auf Torten sieht, geschehen. Das lettere ist schöner, aber auch ungleich schwieriger.

Wir wollen uns deshalb hier nur mit der Herstellung von Flächenmustern beschäftigen. Um besten teilt man die Oberfläche ber Speise, je nachdem man einen Rranz, einen Stern ober bergleichen zur Unschauung bringen will, geometrisch ein. Man legt 3. B. einen Teller, der um einen Drittel kleiner ist als die Speise, auf diese und zieht mit einer Gabelzinke die Rundung nach, darauf macht man einen Punkt in der Mitte und führt von diesem aus strahlenartig vier oder acht fürzere oder längere Striche nach außen hin. Nichts ist einfacher, als jest die Speise reizvoll zu dekorieren. Man belegt z. B. die Rundungslinie nur mit ovalen, aus Pfeffergurken geschnittenen Blättchen, die man schuppenartig aneinanderfügt, und läßt überall bort, wo sich eins bem anderen anreiht, nach innen wie außen ein Sardellenstreischen in schräger Richtung außstrahlen. In der Mitte erhält eine kleine runde Pfefferschote, von der nach Art eines Sterns Sardellenstreischen mit Rapern auf den Spiken ausgehen, ihren Plak. Ebensogut kann man den Kranz auch aus Rapünzchenblättchen, die indessen nicht schuppenartig, sondern in doppelter Reihe gegeneinander gelegt werden, bilden: wo die Stengelchen zusammentreffen, fügt man irgend etwas rotes, wie winzige, aus Pfefferschoten geschnittene Rundungen ein. Der Stern wird ebenfalls aus grünen Blättchen und Pfefferschoten gemacht. Bei ausgestürzten Salaten und Aspiks ist die Dekoration noch leichter. Hier genügt es in der Regel, daß man in die Mitte eine aufgerollte Sarbelle, ein als Rose hergerichtetes Radieschen oder einen Stern aus Eierachteln legt und den Regel mit Salatblättchen umfrängt.

Süße Speisen — Crêmes, Gelees, Blancsmangers &c. — verziert man mit einges machten oder kandierten Früchten in der nämlichen Manier.

Ausgezeichnet zur Dekoration von Fleischund Fleischgerichten eignet sich rotes Fleischgelee. Wer die Ausgabe dafür scheut, kann es sich leicht folgendermaßen bereiten: man löst etwas Fleischertrakt in heißem Wasser auf, fügt das nötige Salz dazu und steift und färbt die Flüssigkeit

mit roter Gelatine. Wenn das Gelee ers kaltet ist, schneidet man Sternchen, Runds ungen und Blättchen daraus.

Gekochtes Fleisch, das mit einer Sauce oder auch nur mit Senf oder Gurken serviert wird, erhält ein viel verlockenderes Aussehen, wenn man Peterfilie darum legt oder die Gurken und Mired-Vickles zum Umfränzen des Fleisches verwendet. Auch blau resp. grün gesottene Kische werden in gleicher Weise garniert. Was die so häufig zur Speisendekoration benutten roten Rüben anbetrifft, so rate ich von ihrem Gebrauch ab, ba ber Saft rasch ausläuft und einen Teil der Schüssel färbt, was keineswegs hübsch aussieht. Ebenso bin ich entschiedene Gegnerin davon, Rartoffelsalat mit dem Saft der roten Rüben oder des Spinats zu färben. Ich finde einen solchen roten oder grünen Salat direkt unappetitlich, wie jede Speise, der man ihr natürliches Aussehen geraubt hat. Eine jede Sache soll als das zu erkennen sein, was sie tatsächlich ist.

Braten werden nie besonders dekoriert. es sei benn, daß man die ihnen beigegebenen Gemüse &c. darum arrangiert. Roastbeef macht sich, mit solchen garniert, immer schöner. Scheut man Mühe und Rosten, noch extra Gemüse dazu herzu= richten, so kann man doch immerhin Kartoffeln rund braten und barum legen. Im übrigen lassen sich einige Rosenkohlröschen, etwas Blumenkohl oder ein paar Mohrrüben leicht in der Suppe weichkochen, diese erhält dadurch einen feineren Geschmack und die Gemüse dienen, mit einer Sauce eingedickt, zur Garnierung des Roastbeefs. Vielfach verwendet man neuerdings kleine Papierschüsselchen, die in Papiergeschäften und Ronditoreien für billigen Preis zu haben sind, für diesen Zweck. Man füllt sie unmittelbar vor dem Servieren mit püreeartig gekochten Gemusen, wie z. B. Spinat, und stellt sie um den Braten auf. Auch Ralbsbraten wird mit Vorliebe mit Gemufen (Rarotten, grünen Erbsen, Rosenkohl ec.) umlegt. Ganse- und Entenbraten umfrangt man mit den zum Füllen benutten Upfeln ec.

Auf Schnitzel, Roteletten und Rarbonaden legt man ein Zitronenviertel, unter das man noch ein Peterfilienzweiglein schieben kann. Peterfilienblättchen werden auch zum umkränzen von frisch gekochten und neuen gesalzenen Heringen verwendet.

Alle frikasseeartigen Gerichte nehmen sich, mit Krebsnasen verziert, sehr gut aus. Man putt die letteren sehr sauber aus, trocknet sie und verwahrt sie an einem lustigen Ort, um sie bei Bedarf mit irsgend einer Fleischs oder Semmelsarce zu füllen. Zur Dekoration dieser Speisen besnutt man Kapern, Salatblättchen und Zitronenviertel. Allzudicht soll der Belag jedoch nicht sein. Ragouts werden meist nur mit Eierscheiben oder svierteln und allensalls auch mit Zitronen garniert.

Unter Gemüsen garniert man Spinat und Grünkohl mit Civierteln und gerösteten Rastanien. Alle anderen bleiben größtenteils unverziert, doch kann man grüne Erbsen bei feineren Gelegenheiten mit einigen Rrebsschwänzen dekorieren.

Gewöhnlicher Blattsalat wird mit Eiern belegt, Kartoffelsalat gagegen umgibt man mit einem Kand von Kapünzchen- oder Kresseblättchen.

Ein paar Worte möchte ich noch speziell über die Verzierung von Apfelkompott Entweder legt man etwas rotes Gelee darum oder man verfährt in nachstehender Weise: Aus steifem Papier wird eine einfache Schablone etwa in Sternform ausgeschnitten und auf das Rompott gelegt; bann streut man geriebene Schofolade oder rot gefärbten Streuzuder — erhältlich in Konditoreien — darauf und entfernt nunmehr vorsichtig die Schablone, worauf sich das Muster sauber in brauner oder roter Farbe auf dem Rompott abzeichnet. In dieser Manier bekoriert man alle sugen Speisen mit Vorliebe in China, Japan und andern afiatischen Ländern.

Aufschnitt soll stets mit einigen Peterfilienzweiglein garniert werden. Man braucht dieselben nur zwanglos zwischen die Wurst-, Braten- und dergleichen Scheiben zu schieben. Nichts ist ein so dankbarer Gegenstand zur Dekoration, wie ein belegtes Brötchen. Man glaubt gar nicht, mit wie geringen Mitteln eine bunte Schüssel mit Toast's sich reizvoll ausstatten läßt. Ein mit Butter bestrichenes Milchbrot, durch Sardellensstreischen abkarriert oder mit einer Scheibe Ralbsbraten belegtes Butterbrot, auf dem sich ein rosenartig zurechtgeschnittenes Rasdieschen besindet, wie ferner ein Eidrötchen mit einer zusammengerollten Sardelle, unter die ein Zweiglein Brunnenkresse geschoben ist, gewähren einen ebenso appestitreizenden wie ästhetischen Anblick.

Eine bunte Schüssel mit kleinen Ruchen läßt sich sehr zierlich herrichten, wenn man unter jeden Ruchen eine Rundung aus fransenartig ausgeschnittenem Kreppspapier in harmonierenden Farben legt. Desgleichen plaziert man Konsitüren auf einer Unterlage von farbigem Seidensoder Kreppaier.

Eine Fruchtschüssel sollte nie ohne ben Schmuck einiger grüner Ranken auf die Tafel kommen. Man kann sie damit umskränzen oder einzelne Zweiglein auch zwischen das Obst stecken. Dieses nimmt sich dann weit einladender und poetischer aus.

Serviert man Schlagrahm, so arransgiert man ihn vorteilhafterweise zusammen mit dem dazu gereichten Backwerk. Die kleinen Ruchendüten, die neuerdings in jedem Ronfitürens und Ronditorladen feilsgehalten werden, kann man mit dem Rahm füllen und zu einem zierlichen Ausbau vereinigen, schmale Waffeln aber steckt man in schräger und aufrechter Lage zwischen den aufgehäuften Rahmschaum.

Nicht vergessen will ich auch die beliebten winzigen Förmchen aus Blech und Ton, die mit Gelee gefüllt und ausgestürzt, einen reizenden Ausputz für süße Speisen ergeben. In Ermangelung derselben lassen sich auch Eierschalen benutzen. Man schneidet oben eine Spize des Eis ab, läßt das Gelbe und Weiße ausstließen und füllt die noch dünne Geleemasse hinein. Ist sie erstarrt, so schält man das Ei sorgfältig ab und erhält nun die Korm eines solchen aus steifem Gelee. — Diese Gelee-Cier, die man auch als Fleischgelee oder gesteifter Manonnaise herstellen kann, find eine vorzügliche Dekoration für aller= hand Speisen.

3

Aufbewahrung von Obst.

Die diesjährige Obsternte wird fast in allen Gegenden sehr reichliche Erträge an wertvollem Winter- und Tafelobst ab-Statt diese schönen Früchte im werfen. Spätherbst zu niedrigen Preisen zu verkaufen, wird der Landmann darauf Bedacht nehmen, möglichst viel Winterobst in geeigneten Rellern ober andern passens den Räumlichkeiten zu überwintern, um das Obst im Laufe des Winters oder des kommenden Frühlings zu bessern Preisen abzuseken. Das Aufbewahren des frischen Obstes erfordert Arbeit und Umsicht, zus mal, wenn man bezweckt, dasselbe auf längere Zeit in schönem Zustande frisch zu erhalten.

Die Unsichten über eine gute Aufbewahrung der Apfel und Birnen sind auch heute noch bei unsern Landwirten sehr geteilte. Tatsache ist, daß Apfel und Birnen, wenn fühl und trocken aufbewahrt, sich am längsten halten. In den größern Obsthandlungen findet man eigens für das Aufbewahren von allerlei Frischobst erbaute Räumlichkeiten, eine Art Reller ober Gewölbe, deren Temperatur sich durch Zuführung von warmer oder kalter Luft beliebig regulieren läßt. Es hat sich herausgestellt, daß 3-5° R. Wärme bei Apfeln und Birnen die geeignetste Temperatur ist und je gleichmäßiger diese erhalten wird, um so länger ist auch die Haltbarkeit der Früchte. Gine fernere Bedingung eines guten Aufbewahrens ist dann auch noch das Dunkelhalten des Lagerraumes. Un einem hellen Orte vollzieht sich die Lagerreife viel früher als an einem dunkeln, geht dann schneller zur Hochreife über, um schließlich, wenn nicht die gewöhnliche Käule ihr Vernichtungswerk ausübt, später in Trocenfäule überzugehen. Zu einem ferneren guten Aufbewahren gehört auch noch das Schwefeln der Lagerräume. Man bewerkstelligt solches am besten, bevor das Obst in diese gebracht wird. Der Schwefel wird hiezu in ein metallenes ober irdenes Gefäß getan und angebrannt. Die Zugänge find hiezu gut verschlossen zu halten. Der Schwefeldunst vernichtet die Reime des Schimmels &c. Auch späterhin, vielleicht alle 4—6 Wochen, empfiehlt sich noch ein wiederholtes Schwefeln. Eine fernere Bedingung ist noch bas zeitweilige Zuführen von frischer Luft. Man öffnet, um solches zu bewerkstelligen, mitunter die Zugänge, ober, was meist noch zweckmäßiger ist, man bringt Vorrichtungen an, vermittelst deren frische Luft einziehen, die schlechte aber entweichen kann. Gewöhnlich wird man dieses durch Öffnen und Schließen der Rellerlöcher oder Rellerfenster &c. erreichen können. Wo es sich um Aufbewahrung kleinerer Mengen handelt und wo man keine extra zum Aufbewahren nötigen Gewölbe anlegen kann, sondern sich mit gewöhnlichen Rellern, Rammern u. bal. begnügen muß, da sorge man, soviel es geschehen kann, für eine niedrige Rellertemperatur und reinliche, trockene Luft.

Eine fernere Frage, über welche die Meinungen sehr auseinandergehen, ist noch die: Sollen die Früchte während ihres Aufbewahrens auf die Stiel- oder Relchseite zu liegen kommen? Vergleicht man die gegenseitigen Ansichten, Urteile und die eigenen Erfahrungen, so ergibt sich, daß es in Hinsicht der Haltbarkeit gang einerlei ift, ob die Früchte auf ber Stiels oder Relchseite stehen. Birnen müssen schon ihrer Form wegen auf die Relchseite gestellt werden, und ebenso macht sich solches auch bei Apfelsorten mit langen Stielen nötig; sind hingegen die Stiele kurz, so legt man die Apfel, weil sie, wenn auf die Stielseite gelegt, ruhiger liegen, lieber auf diese und nicht auf die Spike ober Relchseite. Die Hauptsache ist und bleibt, daß die Früchte gesund und unbeschädigt in die Lagerräume kommen, mit Vorsicht und Schonung gepflückt und eben-

so auch aufs Lager gebracht werden; ob dann ein Apfel auf seinem breiten ober seinem spiken Teil liegt, ist gang egal. Ferner wird noch viel gestritten, ob man das Obst bloß auf Bretter oder Papier zu legen habe. Der beste Lagerplat ist ein Lattengerüst, durch welches die Luft durchdringen kann. Stroh, Beu, Papier, Spreu, Rleie und wie die Dinge sonst noch heißen mögen, sind nicht viel wert und meist auch ganz überflüssig. Besser ist, man bringt die Früchte nicht zu hoch übereinander; ein leichter Druck schadet Will man bennoch ihnen auch nichts. etwas Weiches dazwischen tun, so ist getrocknetes Apfellaub oder Birnenlaub stets noch das Beste.

Schweig. Zeitschrift für Obst. u. Weinbau.



Am weisswollene Kleider zu reinigen, menge man feingeriebene weiße Kreibe in Wasser zu einem biden Brei. Mit biesem Brei wird ber Stoff ganz wie mit Seise in warmem Wasser gereinigt, wobei sich etwaige Schmutzsteden verslieren. Die Kleidungsstücke müssen, wenn troden, ausgeschleubert werben, damit die Kreiberestchen heraussliegen.

Bur Entfernung von Kaffee- und Schokoladenflecken bient vorzugsweise Glyzerin. Man reibt die Flecken mittelst eines Schwammes mit bestem raffinierten weißen Glyzerin ein, wiederholt dies einige Male und mäscht mit bestilliertem Wasser oder Spiritus aus. Selbst zarte Farben auf Seide leiden durch Glyzerinbehandlung selten.

Das Blanchieren oder Abbrühen von Kalbfleisch ober Gestügel besteht barin, daß man dieselben vor dem Beginn der eigentlichen Zubereitung einige Minuten in heißem Basser austochen läßt und hierauf in kaltem Basser abkühlt, um dem Fleisch ein schön weißes Aussehen zu geben und auch, weil es sich dann leichter spicken läßt. — Berschiedene Gemüsearten brüht man ab, um ihnen den strengen Geschmack und die blähenden Eigenschaften zu benehmen, ebenso brüht man Reis und Hisse vor dem Kochen mehrmals mit kochendem Basser ab, auch Obst, damit es sich abschälen läßt.

Unmittelbar nach bem Schlachten gekocht, bleibt jedes Fleisch hart und widersteht dem Kochen. Erst wenn die Zersehung des Fleisches beginnt, wird die Fleischafer mürbe. Nur Huhn nnd Taube könnnen sofort nach dem Schlachten genossen werden, alles andere Gestügel erst nach 1/2—1 Tag; größere Tiere erst nach zwei und drei Tagen und im Winter selbst noch länger nach dem Schlachten.

Das Quellwasser enthält mehr ober minber viel Kohlensäure und barum auch erdige Beismischungen, aber keine Zersetzungsstoffe und Keime anstedender Krankheiten. Es ist also das beste Trinkwasser, aber wenn zu hart, kein Koch- und Waschwasser, oder es muß vorher durch Kochen (bei Waschwasser Sodabeigabe) weich gemacht werden.

Das Brunnenwasser ist nur bann gutes Trink- und Kochwasser, wenn bas Rohr bis in tiefere Erbschichten reicht, also von bem Schmutzund Regenwasser ber Erboberfläche und ber oberen Erbschichten nicht erreicht wird, ober wenn ber Brunnenschaft tief in die Erbe hinein und ½ Meter über die Erboberfläche hinaus wasserbicht ausgemauert ist. Ebenso muß ber Brunnen von Senkgruben und Schmutzwässern zureichend weit entfernt sein.



Kodirejepte.

Alfoholhaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein ober wasserverdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werben.

Suppe à la bonne femme. 2 Zwiebeln und 1 Lauchstengel, sein zerschnitten, werden mit einem in seine Riemchen geschnittenen Kohlkopf in einem löffel Fett gelblich gedünstet. Sobald die Flüssigkeit eingedampft ist, fügt man genügend Fleischrühe oder Wasser und 2 in Stücke geschnittene Kartoffeln hinzu und läßt alles auf kleinem Feuer 20 Minuten kochen. Nach Belieben kann im Frühjahr auch eine Handvoll verwiegter Sauerampfer kurze Zeit mitgekocht werden. Man gibt dann noch das nötige Salz und eine Prise Zucker dazu und richtet die Suppe über ein Güßchen Maggis Würze und ein Stücken Butter an.

Dasenpfeffer. Man nimmt bazu entweber ben ganzen Hasen, nachbem man ihn ausgebalgt, mit einem Tuche abgerieben und sorgfältig und regelrecht ausgenommen hat, ober auch nur die Vorberteile (Laffen, Hals, Kopf, Herz, Lunge und Leber). Man zerlegt das Fleisch in ansehnliche Stücken, beizt es 3—5 Tage in gutem Weinsessig, dem man etwas Notwein beisügen kann, gibt Zwiebel, Nelken und Lorbeer dazu. Das Blut des Hasen, das man (um das Herz liegend) sorgfältig aufgesaßt hat, wird mit 2—3 Löffel Essig abgerührt und bei Seite gestellt. Beim Zubereiten läßt man die Fleischstücke abtropfen und bratet sie dann in Fett, hebt sie heraus und stellt sie an die Wärme, während man in dem Bratzsette 2—3 Löffel Mehl röstet und mit der Heischrühe ablöscht, sämtliche Spezereien, Salz und Pseffer beisügt und gut ausschaft. Das Fleisch wird hineinsgelegt und weichgedämpst (1—1½ Stunden).

Fleischbrühe wird immer nur wenig, aber so oft als notwendig beigegossen. 8—10 Minuten vor dem Anrichten gibt man das Hasenblut (in Ermangelung bessen 4—6 Löffel Schweineblut) hinzu und kocht alles noch einmal gut auf.

Kutteln. Die sauber gereinigten, vors geschwellten Kulteln werden feinblätterig geschnitten, mit Weißwein übergossen und zugedeckt $1^{1/2}-2$ Stunden stehen gelassen. $^{3/4}$ Stunden vor dem Servieren wird in 60 Gr. Fett 1 seingewiegte Zwiedel gedämpst, ebenso 1 kleiner Löffel voll Wehl, die abgetropsten Kutteln (1 Kilo) leicht geröstet, Salz und nach Belieden Kümmel beigesügt, etwas Fleischrüße und den Weißwein, mit welchem die Kutteln gebeizt wurden, beigesügt, dann alles zusammen noch $^{1/2}$ Stunde gedämpst.

Bairisch Kraut. Zeit 2 Stunden. 2 Köpfe Rotkohl, 30 Gr. Lufispeck, 20 Gr. Fett, 1 Dezil. Weinessig, ½ Kochlöffel Wehl, 1 Apfel, 1 Zwiedel, 1 Deziliter Fleischbrühe. — Den Kohl sein schneiden und mit etwas Essig befeuchten, damit er die rote Farbe behält, dann den würflig geschnittenen Speck und die Zwiedel in heißem Fett braten. Nun sügt man das Kraut hinzu, spritzt noch den Rest des Essigs darüber und gibt ganz wenig Wasser dazu, deckt es zu und läßt es ein wenig dünsten. Dann kommt ein geschnitzlter saurer Apsel, das Wehl und die Fleischbrühe, eventuell eine Prise Kümmel und eine Prise Psesser dazu. Das Rotzkumt darf keine Sauce mehr haben; sie muß gänzlich eingekocht sein. Im Selbstocher sehr gut.

Italienisches Siergericht. 10 hartgekochte Eier werben in Hälften geschnitten, in eine Kasserole gelegt, mit ungefähr 20 gut außgegräteten Sarbellen bedeckt und mit etwas geriebener Muskatnuß, Salz, sowie seinem weißen Pseffer bestreut. Dazu werben je 2 Eßlöffel in Butter gargebünsteter seingehackter Schalotten und feingehackter Peterssilie gefügt und alles gut vermengt. Das Ganze wird mit 3/4 Liter saurem Rahm übergossen, eins mal aufgekocht und angerichtet.

Quitten-Baisers. Man kocht einige Duitten in Basser weich, schält sie, reibt bas Fleischige auf einem Reibeisen ab und tut 375 Gr. bavon in eine Schüssel. Dann schlage man 6 Eiweiß zu steisem Schnee, siebe 250 Gramm Zucker und gebe nun 1 Eßlöffel Schnee und 1 Eßlöffel Zucker an bas Quittenmark, rühre dies eine Beile, gebe dann wieder 1 Eßlöffel von jedem hinein und sahre so fort, dis Schnee und Zucker aufgebraucht sind. Man süge die abgeriedene Schale und den Sast einer Zitrone hinzu, setze von der Masse eigroße und eiförmige Häuschen über weißes Papier auf ein Backblech und lasse sine der sehr kühlen Röhre, die offen stehen muß, trockaen, deun dies seinen Baisers müssen hart sein, aber weiß bleiben.

Zimtkuchen. Bon 280 Gr. gesiebtem Mehl, 140 Gr. süßer Butter, 20 Gr. Preßhefe, 1 ganzen Ei, 1 Eigelb, 1/4 Liter süßem Rahm und 1 Prise Salz bereitet man einen feinen Hefenteig, wellt ihn zu einem fingerbiden Kuchen aus, legt ihn mit einem Papierrand auf ein butterbestrichenes Papier und dann auf ein Backbrett, läßt ihn gehen und back ihn hellbraun. Dann verrührt man 1 Ei mit 1 Theelöffel Zimi und feingestoßenem Zucker zu einem dickstüssigen Guß, streicht densselben über den Ruchen und läßt ihn im Ofen abtrocknen.

Eingemachte Trüchte.

Oflaumenmarmelade. 1 Kilo Pflaumen ober Zweischgen, 1 Kilo Zuder. Letzterer wird mit den gewaschenen, entsteinten, geteilten Pflaumen gut durchzeschüttelt und auf ganz kleinem Feuer unter öfterem Rühren zum Kochen gebracht. Die Warmelade wird 1/2 Stunde offen gekocht, mittelst weitem Trichter in Töpfe und Gläser gefüllt und nach völligem Erkalten mit Papier verbunden. An kühlem, trockenem, luftigem Ort ausbewahrt, hält sie sich sehr lange. Wan kann sie auch von geschälten Zweischgen zubereiten, doch ist vorstehende Urt beliebter. Besonders Reineclauben und auch andere Pflaumen werden, so zubereitet, sehr gut. Aus J. Spühlers "Resormkochbuch".

Quittenpasten. Man kocht bie in Stücke geschnittenen Quitten so lange, bis sie ganz weich sind, und treibt sie dann durch ein Sieb. Auf 500 Gr. Masse nehme man 500 Gr. seinen Zuder, reibe dies zusammen in einer Schüssel so lange, dis man eine gleichförmige Masse hat, breite diese auf flachen Tellern auseinander und stelle sie an einen trockenen Ort. Nach einigen Tagen, wenn die Masse erhärtet ist, legt man sie auf mit Zuder bestäubtes Papier und schneibet oder sticht kleine Formen daraus (am besten Kinge), besessigt an jedem Ring einen Faden, taucht sie dann in ganz diden, sast erkalteten Zudersirup und hängt sie gleich zum Trocknen auf.

Mispel Marmelade. Man koche die Mispeln weich, treibe sie durch ein Sieb und koche die Wasse (1/2 Kilo Frucht mit 300 Gr. Zucker) ein.

Birnen in Zucker. Man verwendet hierzu reise, aber noch seste Birnen und schält sie recht glatt. Die kleinen läßt man ganz, die großen werden in Hälften geschnitten, vom Stiel und Kernhaus befreit, in geläutertem Zucker (1 Kilo Birnen, 1 Kilo seiner Zucker) einmal aufgekocht, gut ausgeschäumt und in einem Porzellangefäß dis zum andern Tage ansbewahrt. Zweimal wird ber Saft noch abgegossen und aufgekocht, zulest kalt übergegossen und gut zugebunden.

Kürbis auf amerikanische Art. Man nimmt auf 3 Kilo Kürbis 2 Kilo feinen Zuder, kocht ihn mit 1/4 Liter Essig und etwas Zitronensschale und läßt ben Kürbis barin kochen bis er klar ist.

Birnen-Marmelade. Gute, saftige, geschälte, klein geschnittene Birnen werden mit einer halben Flasche Weißwein zu Mus gekocht, durch einen Durchschlag getrieben, dann 3 Kilo Birnen mit 1 Kilo feinem Zucker gemischt und davon eine steise Marmelade gekocht.

♦♦♦♦ Gesundheitspflege. €€€€

Zur fusspflege. Die Glätte, das gute Aussehen der Haut des Fußes leidet auch durch Berbidung der obersten Hautschicht, der sogenannten Epidermis. Man nennt diese Verdidungen Ballen, Hühneraugen, Leichdornen, Schwielen, Frostbeulen, je nach ihrem Sitz und ihrer Entstehung. Ihre Ursache ist, ausgenommen dei den Frostbeulen, steis in unpassendem, dauernden Druck ausübendem Schuhwert zu suchen. Erste Bedingung bleibt immer, wenn man dergleichen dauernd beseitigen will, bequeme und passende Fußbelleidung, die von einem verständigen Schuhmacher hergestellt ist. Hühneraugen und Leichdornen können von einem geschickten Hühneraugenoperateur vorsichtig entsernt werden.

Gute Hühneraugenmittel sind folgende: 5 Teile Salizulsäure mit 30 Teilen Kollodium gemischt. Diese Mischung wird alle paar Tage ansgepinselt,

bis sich bas Hühnerauge abbebt. Laroches Hühneraugenpflaster besteht aus: 3 Teilen Olivenöl, 1 Teil Wachs, 9 Teilen Weizen= mehl, 8 Teile Essigfäure und etwas Lavenbelöl.

Dr. med. v. Th.



Krankenpflege.



Bon allen Mitteln zur Bekämpfung und heilung des Schreibkrampfes muß bas Berbot bes Schreibens auf mehrere Monate bie erfte Stelle einnehmen. Da, bas Aussetzen für längere Zeit aus pekuniären Gründen natürlich nur ber Minbergahl ber Kranten möglich ift, lernen mahrenb beffen einige mit ber linken Sand schreiben, fo bag bie rechte ruben fann. Mit besonderem Borteil bedienen fich viele einfacher Vorrichtungen gur Bekampfung und Vorbeugung des Schreibkrampfes: Manche schreiben leichter und beffer bei Benugung eines fehr biden Feberhalters aus Rort ober Bolg; andere meiden alle harten und spigen Febern und gebrauchen nur gang weiche und breite; wieber andere steden die Feber burch einen Kort ober burch eine an einem Ring befindliche Defe, welcher auf den Zeigefinger gesteckt wird, sodaß sie da-burch den Daumen entlasten. Bielfach hilft auch folgendes: Gänzliche Verwerfung der Stahlsedern und die alleinige Benützung der Gänsekiele; seste Umwickelung des Handgelenkes mit einer schmalen Binbe; Bermeibung jeber fehlerhaften Saltung und unzwedmäßigen Schreibmethobe. Borteilhaft ift es auch, die hand mahrend bes Schreibens von Zeit ju Zeit nach unten ju halten, um einen regeren Blutumlauf berbeiguführen.

Suten Erfolg hat meist die Anwendung von Elektrizität, welche aber steis mit zwedentsprechenden anmagtischen Uebungen verbunden werden muß. Täglich morgens und abends Hand Urmausstoßen, Finger beugen, streden und spreizen. Sbenso

zweimal täglich ben Arm massieren, indem man ihn von den Fingerspiken nach der Schulter zu streicht und knetet. Dreimal täglich tauche man die ganze Hand dis über das Gelenk 2—3 Min. in heißes Wasser und dann sofort einen Augenblick in kaltes. Wöchentlich drei Armdampfbäder von halbstündiger Dauer mit nachfolgender kalter Abreibung des Armes sind zu empsehlen. Wird eine derartige Kur Monate lang gewissenhaft durchgesührt, so ist der Erfolg oft ein ganz aufgallender. Natürlich muß krankhaftes Allgemeins besinden und Nervosität durch knzienische Lebense weise bekämpst werden.

*

Kinderpflege und -Erziehung.



Nabelbruch. Wenn einige Tage nach Abfall ber Nabelschnur beim Säugling ber Nabel nicht zusammengezogen und völlig troden ift, sogar etwas übelitechende Eiterung zeigt, so muß etwas Berbandwatte mit 1prozentiger Carbolvaseline ein= geschoben und barüber die Nabelbinde lose ange= legt werben. Die Befichtigung burch ben Argt ift notwendig, wenn fich diese Eiterung nicht sofort permindert, benn es konnen lebensgefährliche Ertrankungen bes Säuglings baburch enifteben. Hanbelt es fich aber bloß um langiames Busfammenziehen und leichtes Raffen bes Nabelrings, so wird täglich etwas Alaunpulver eingestreut, was fast immer balb zum Ziele führt. Bilbet sich in der Höhlung ein rotes Köpschen, so muß der Arzt eine Netzung mit Höllenstein vornehmen. Laß das Kind, namentlich den jungen Säugling, nie anhaltend schreien, ohne genau der Ursache nachzusorschen und sie womöglich zu heben. Sonst ristierft bu bas Entfteben eines Rabel= ober Leistenbruchs, eine große Blage für Kind und Mutter. Wölbt fich ber Nabel beim Schreien etwas vor, fo lege man ein wenig zusammenge= bruckte Verbandwatte hinein und binde ben Leib forgfältig, bis aus ber Wölbung eine Bertiefung geworden ift. Wegen eines richtigen Bruchs mußteft bu bich an ben Arzt wenden. Der Leistenbruch ift an einer beim Schreien hervortretenben fleinen Geschwulft in ber Schenkelbeuge erkenntlich und

erforbert sofort ärziliche Hilfe. Aus "Pflege bes Kindes im ersten Lebensjahr", von Frau Dr. mod. Marie Heim. (Preis 15 Cts.)

000

Gartenbau und Blumenzucht.



Behandlung der perennierenden Blütenstauden im Berbst. Mit dem Eintritt des Frostes schwindet bei unsern Perennen die letzte Blume und man tut wohl, daran zu denken, daß sie im nächsten Jahre, ohne den Winter über Schaden zu nehmen, frisch und kräftig aussprießen und gedeihen können. Bei benjenigen Stauden, beren Triebe für das nächste Jahr unter der Erdsoberstäche liegen, entfernt man alle trockenen

Stengel, reinigt überhaupt die Rabatten bes Gartens vor Eintritt bes Winters. Richts gewährt einen unorbentlicheren Einbruck in einem Garten, als mit ben traurigen Resten ber Sommerherrlichkeit bestandene und mit faulendem Laub bebecte Beete und Rabatten. Stauben ber erwähnten Art bedürfen in der Regel keines Winter= ichutes. Unders verhalt es fich mit benjenigen Berennen, beren Zweigbilbung in bem über ber Erbe befindlichen Stamme liegt. Dabin geboren: Beilchen, Bellis, Stiesmütterchen, Löwenmaul, Primeln, Atelei, Vergismeinnicht, Nelken, Arabis und andere. In eine besondere Klasse sind von den genannten Stauden diejenigen zu rechnen, die fich burch Berteilen bes Stammes vermehren laffen, 3. B. Brimeln, Bergigmeinnicht, Bellis, Arabie. Für fie ift ber Berbft die befte Beit gur Neuanpflanzung. Man hebt die Bufche mit bem Spaten vorsichtig aus ber Erbe und zerlegt bie einzelnen Teile fo, bag bie kleinen Wurzeln ber Pflanze Gemahr für bas Unmachfen bieten. Etwas reichliche Bemafferung in ber erften Boche forbert biefes Unwachsen ber jungen Pflangen.



Antworten.

100. Ich bediene mich schon seit längerer Zeit bes Patent-Spar-Rochers "Jehle" und glaube kaum, daß eiwas Praktischeres sür die Küche existieren könnte, denn mit diesem Kocher kann ich nicht nur ein ganzes Essen auf dem kleinsken Winimal-Flämmchen kochen, sondern noch 14 Liter heißes Wasser gratis gewinnen, was man meines Wissens noch mit keinem andern Spar- und Selbstscher erzielt hat. Ich erspare sehr viel an Gas und kann stundenlang den Kocher sich selbst über- lassen und der Küche ohne Gesahr fernbleiben. Dieser Apparat ist auch deshalb angenehm, weil kein Küchendampf entsteht. Die Bedienung ist sehr einsach und die Speisen werden vorzüglich im Geschmack, da am Dampf gekocht. Der Patent-Kocher "Jehle" wird von H. Meier= Jehle, Bon- wil St. Gallen geliefert mit Email-Geschirren a Fr. 25 und mit Aluminium=Geschirren a Fr. 30. Den "Tip-Top" kenne ich nicht. Hausstrau.

101. Um getrocknete Pilze richtig vorzubereiten, empfiehlt es sich, sie eine Viertelstunde mit heißem Wasser bedeckt in einem verdeckten Topse stehen zu lassen. Jeht wird das Wasser abgesgossen, nochmals heißes aufgefüllt und die Pilze damit einmal auswallen gelassen. Dann stellt man sie in diesem Wasser so lange auf die heiße Herdplatte, dis sie ganz aufgequollen sind und wie frische aussehen. Wan bereitet sie hierauf wie diese.

102. Man nimmt einen geriebenen Teig zu kalten Pasteten. Das "Gritli in der Küche", bessen Anschaffung ich Ihnen empsehlen möchte, schreibt dazu vor: 500 Gr. Mehl, 150—300 Gr. Butter, 1 Eglöffel Salz, 21/2—3 Dezil. Wasser,

2 Eglöffel weißen Effig ober 1 Eglöffel reinen Beingeift. Das Mehl wird mit ber fein geschnittenen Butter fo lange gerieben, bis teine Butter= ftudden mehr fuhlbar find, bann zu einem Saufen geschoben und bie Flüffigkeit in eine Bertiefung barin gebracht und geknetet. Man wallt ben Teig 2—3 Mal aus, nachdem man ihn jeweilen 1/4 Stunde zuhen gelaffen hat. Man bette ben 1/2 Cm. biden Teig nun in eine länglich vieredige Sm. dicken Teig nun in eine langlich vierectige Form sehr sorgfältig ein, daß er nirgends gestreckt werden muß. Das Füllen mit Fleisch 2c. werden Sie verstehen. Ist die Form mit dem Fleisch 2c. zu ^{3/4} gefüllt, so bestreicht man den Rand mit Eigelb und macht einen genau passenden Deckel aus dem ^{1/2} Em. dicken Teig, den man wieder mit Eigelb bestreicht. Man bringt dann schräge Einschnitte von der Mitte aus an, legt dünne Teigsörmchen auf und bestreicht diese wieder mit Eigelb. Luckt mird in der Witte eine Oeffnung Gigelb. Bulett wird in ber Mitte eine Deffnung gemacht, ein Papierröhrchen aus Karton als Kamin eingesteckt und ringsum mit Teig ewas verziert. Die Pastete muß mindestens eine halbe Stunde in heißem und nachher noch 1-11/2 Stunde in ausgefühltem Ofen baden. Ift fie vollständig er= taltet, fo fullt man fie mit ber halb ertalteten filtrierten Gallerte, beren Berftellung Ihnen betannt ift, und lägt fie an ber Ruble vollenbs er= starren.

103. Ich benutse zum Schneeschlagen mit Vorsliebe einen Drahtbesen. Die Schwinger ber Firma Witschi sind mir nicht bekannt. H.

104. In Nr. 15 bes "Hauswirtschaftl. Natgeber" steht auf Seite 119 ein Rezept für Essiggurken. Für bies Jahr werben Sie nun wohl teine solche mehr konservieren können. Martha.

Fragen.

105. Könnte mir vielleicht eine ber Abonnentinnen mitteilen, ob es vorteilhafter ist, für ben täglichen Gebrauch auf einem Gasherde Töpse bus reinem Alumínium ober bem schwereren Stahlaluminium anzuschaffen und aus welchem Grande? Der Berkaufer empfiehlt letzteres, weil basselbe soliber sei und nicht mehr Gasverbrauch beanspruchen soll, als das leichte, reine Aluminium. Eine Abonnentin.

106. Ich wäre bankbar für Angabe einiger recht kräftiger vegetarischer Gerichte. Lischen.

Grolichs Hendlumenseise ist die beste Seise zur Pflege der Haut. Sie schützt vor Fältchen und Runzeln.

