

Zeitschrift: Ratgeber für Küche und Haushalt : Organ des Vereins
"Hausmütterchen" in Zürich
Herausgeber: Verein "Hausmütterchen"
Band: 5 (1898)
Heft: 7

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.05.2025

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

Ratgeber für Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zu Nr. 17 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 7.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.

24. April 1898.

Inhaltsverzeichnis: Bethlis Antwort an die Gotte. — Modernes Rechnungswesen im Haushalte. — Etwas über Mund- und Zahnpflege. — Koch-Rezepte. — Allerlei Nützliches. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

Rechtschaffenheit! Sie sei der feste Grund,
Auf dem du gehst und stehst; Rechtschaffenheit
Schafft in Dir selbst das Rechte allezeit,
Und ihre beste Segnung wird Dir kund,
Indem sie des Vertrauens Fäden webt

Zu manchem schönen, ächten Herzensbund;
Ein Segen der sich dauernd überlebt,
Ein Segen, der einst, Deines Nachrufs Mund,
Erzählt, wie du geliebt, wie du gelebt,
Wie du gewuchert hast mit deinem Pfund.
Hammer.

Bethlis Antwort an die Gotte.

Diesmal habt Ihr lange auf Antwort warten müssen. Ich habe halt seit meinem letzten Briefe gar viel erlebt.

Ich bin nämlich nicht mehr bei der Frau Rosenstiel, sondern in einem sogenannten Mädchenheim, und das ist so zugegangen. Das Miggeli bekam das Scharlach, nein, zuerst, dass ich's recht sage, zuerst bekam's der Bub und erst nachher das Miggeli. Ich hatte viel zu tun mit den Kindern, und eines Morgens schaute mich der Doktor so an und fragte mich allerlei. Ich erschrak und konnte nicht begreifen, dass er wissen konnte, was ich fühlte. „Richtig, da haben wir's,“ sprach er, die gleiche Geschichte!“ Er teilte seine Entdeckung der Frau Rosentiel mit und riet, man solle mich in den Spital spediren, jedenfalls dürfe ich nicht mehr um die Kinder sein, man könne zwar noch zuwarten bis am Morgen, dann werde sich's zeigen, ob die Sache sich verschlimmere.

Am Morgen, als der Doktor nachschaute, hiess es: „Sofort in den Spital.“ Es war mir schrecklich, die Frau Rosenstiel im Stich lassen zu müssen, aber es musste halt sein.

Am Morgen um 10 stand eine Drotschke vor dem Haus und nahm mich und mein Bündelchen in Empfang. Wenn's nicht nach dem Spital gegangen wäre, so wär ich mir vorgekommen wie eine vornehme Frau, die in ihrer eigenen Eggipasche ausfährt — aber so verging mir der schöne Traum.

O, wie mir das Herz pochte, als die Drotschke vor dem Spital hielt, und ich aussteigen musste. Eine barmherzige Schwester nahm mich in Empfang. Als ich durch den breiten, hohen Gang schritt, dachte ich: Das ist ein schönes Haus! Aber als ich im Vorbeigehen vor zwei Türen so hörte stöhnen, da wurde es mir

unheimlich zu Mut und vollends, als die Döcker kamen. Sie waren aber gut mit mir und einer sagte, ich soll nur nicht Angst haben.

In der Stube, die mir angewiesen wurde, waren noch zwei Patientinnen, die auch etwas Aehnliches hatten wie ich. Die eine war eine ältere Frau, unleidig, hässig, eine Plage für die barmherzige Schwester und auch für uns; wir konnten wegen ihr fast nicht schlafen; die andere ein noch junges Mädchen, geduldig, klaglos — ich bekam es schon am ersten Tage lieb.

Von einem benachbarten Zimmer her hörten wir laut stöhnen. Die Schwester sagte uns, das sei ein junges Dienstmädchen, welches mit Petrol Feuer angemacht und sich dabei schrecklich verbrannt hatte. O, was diese arme Seele leiden musste, bis sie der Tod erlöste! Ich habe das Gestöhn immer noch in den Ohren — es ist mir durch Mark und Bein gegangen und ich möchte allen Dienstmädchen zurufen: „Um des Himmels willen, greift nicht zur Petrolflasche, wenn ihr Feuer anmacht!“ Aber freilich, es würde doch nichts nützen.

Das Kranksein ist eine rechte Geduldsprobe, das hab ich jetzt auch erfahren, aber ich wurde doch gut besorgt und der Doktor sagte, ich gehöre zu den Geduldigen.

Als die Gefahr vorüber war, kam die Frau Rosenstiel, um zu sehen, wie es mir gehe. Das hat mich gefreut. Als ich ihr klagte, dass ich viel zu wenig Geld habe, die Döcker zu bezahlen, sagte sie, ich soll nur ruhig sein, dafür sei schon gesorgt. Das erleichterte mir das Herz und die Frau Rosenstiel ist mir seitdem lieber geworden. Zugleich teilte sie mir aber mit, sie habe nicht ohne Hülfe sein können mit den kranken Kindern und darum eine andere Magd eingestellt, aber nun dafür gesorgt, dass ich einstweilen in dem Mädchenheim Aufnahme finde. Dahin kämen alle Tage Frauenzimmer, um Dienstmädchen zu angaschiren, auch für's Ausland. Aber da hält man zuerst genaue Nachfrage, wer die Herrschaft sei und ob ein Mädchen bei ihr gut aufgehoben sei. Vorsicht ist schein's nötig, die Mädchen könnten leicht an die letzte Adresse gelangen.

Ich bin nun seit einigen Tagen hier und schon recht heimelig geworden. Es ist eine gute Ordnung in dem Haus und man kann hier das Hauswesen gründlich lernen. Erst hier gehn mir die Augen darüber auf, was so ein Dienstmädchen alles wissen, können und tun sollte. Schade, dass so unerfahrene Landmädchen, die in die Stadt kommen, um zu dienen und oft keine vernünftige Suppe kochen können, nicht zuerst in einem solchen Heim eine Vorschule durchmachen. Ich habe in der kurzen Zeit schon viel gelernt hier. Man erspliziert einem eben die Sache auch deutlich, und was mir auch gefällt hier, ist, dass einem der dienende Stand nicht als entehrend vorgestellt wird, im Gegenteil wird einem auseinandergesetzt, dass eine brave, tüchtige Magd für die Hausfrau eine herrliche Stütze sei und für die ganze Familie von reichem Segen. Jetzt schau ich das Dienen ganz anderst an und habe auch mehr Lust zur Arbeit als früher — und das Beten am Morgen und Abend gefällt mir auch. Die Mägde, welche ins Ausland gehen, erhalten so blaue Büchlein, die ihnen allerlei Räte geben. Darin steht unter anderem auch: Habt das Interesse der Familie, bei der ihr dient, im Auge, wie wenn's euer eigenes wäre.

Macht so viel Ersparnisse als ihr könnt. Habt ihr aber kränkliche Eltern zu unterstützen, so tut es getrost.

Behaltet euch das Recht vor, alle 14 Tage den Gottesdienst zu besuchen. Erlaubt euch nur solche Vergnügen, die ihr mit gutem Gewissen geniessen

dürft. Kleidet euch einfach, ja nicht auffallend. Wenn euch ein Unfall begegnet, so gesteht es offen.

Seht nicht zuerst auf grossen Lohn, sondern ob ihr in ein Haus kommt, wo ihr an Leib und Seele gut aufgehoben seid. Wechselt möglichst wenig den Platz und nicht in Uebereilung und ohne guten Grund.

Ich will mir die Winke auch merken, so muss ich kein Lehrgeld bezahlen.

Im nächsten Briefe werde ich Euch sagen können, wohin mich das Schicksal führt. Ich hätte Lust, ins Ausland zu gehen, aber die Vorsteherin rät es mir entschieden ab.

Euern Brief habe ich mehrmals gelesen und bei mancher Stelle gedacht: Ja, die Gotte hat recht; aber was das Verhandeln der Herrschaften unter den Mägden betrifft, so war ich nie dabei, dafür hat Frau Rosenstiel schon gesorgt. Uebrigens habe ich jetzt allen Respekt vor ihr, es hätte nicht jede Frau so für mich gesorgt.

Hoffentlich seid Ihr wohl auf. Schade, könnt Ihr nicht bei uns durchs Schlüsselloch gucken. Es geht hier zu wie in einem Bienenhaus, alles ist an der Arbeit. Die Hausregel gefällt aber nicht allen. In meinem Zimmer ist eine Zofe, die eher zu Komedileuten passt; ich mag sie nicht. Doch ich will niemand verklagen, es kann vielleicht doch noch etwas tüchtiges aus ihr werden.

Herzlich grüsst Euch Euer

Bethli.

An diesem Briefe habe ich zwei Sonntage nach einander geschrieben.

Modernes Rechnungswesen im Haushalte.

Alle Bedürfnisse, deren Befriedigung der Mensch in körperlicher oder geistiger Beziehung mehr und mehr erreicht hat, sind die Güte des Lebens, die durch das Vermögen gewonnen werden, dieses gleichsam darstellen.

Produktion der Güter nennt man in der Lehre der Volkswirtschaft die Herstellung der Güter, und diese Wissenschaft beschäftigt sich auch mit der Art und Weise der Herstellung und Verteilung dieser Güter. Konsumation nennt man den Verbrauch, die Verwendung des Vermögens. Die Erforschung, wie dies am zweckmässigsten vor sich geht, ist eine ihrer grössten Aufgaben. Die Frauen übernehmen zum grossen Teil die Konsumation; sie können aber auch die Produktion fördern, wenn sie es verstehen, den Verbrauch so zu beschränken, dass eine Ersparnis gemacht werden kann, welche Zinsen trägt.

Das Wichtigste in einem Haushalte ist der Voranschlag (das Budget), der alle Bedürfnisse der Familie und die Kosten derselben überschlägt. Es darf in gewöhnlichen Zeiten und Verhältnissen die Einnahme des Familienhauptes nicht erreichen. Das Wirtschaftsgeld, welches der Voranschlag auswirft, ist die Grundlage der häuslichen Wirtschaftsführung.

Bestimmte Mittel erleichtern in den Verhältnissen angemessenes Wirtschaften. Eine geregelte, am besten eine einmalige monatliche Einnahme in bestimmter Höhe ermöglicht die förderlichste Wirtschaftsarbeit, indem sie Geld, Zeit und Arbeit erspart.

Regeln beim Einkauf: Der durchschnittliche Verbrauch an Materialien, Butter, Milch, Brot, Fleisch, an Löhnen und vielen andern Erfordernissen wiederholt sich

fast regelmässig in jedem Monat. Wenn nun in den letzten Tagen des Monats alle Bestellungen von Gegenständen gemacht werden, welche die Wirtschaft innerhalb der nächsten vier Wochen, unter Berücksichtigung der Vorräte voraussichtlich gebraucht, so wird erreicht, dass die Hausfrau sich jedenfalls einmal im Monat gründlich mit dem Einkauf beschäftigt, hiebei die Quellen erwägt, viele Gänge erspart, alles zur rechten Zeit für den Gebrauch im Hause hat und auch bei grösseren Einkäufen Preisvergünstigung geniesst. Die Hausfrau erhöht ihre Leistungsfähigkeit, wenn sie nicht fortwährend alle kleinen Bedürfnisse des Hauswesens zu überdenken hat, sondern diese sich wie von selbst ergänzen. Das Getriebe des Hauswesens wird sich umso regelmässiger abspielen, je mehr die Hausfrau sich selbst an Pünktlichkeit und Ordnung gewöhnt hat und vorsorgend alle Möglichkeiten abwägt. Die Arbeit der Dienstboten kann umso besser eingeteilt und geregelt werden, je weniger dieselbe unerwartete Unterbrechungen, z. B. durch Wegschicken derselben, zu erleiden hat.

Bei den mit dem einmaligen Einkauf verbundenen Erfordernissen sind auch Bestellungen auf Artikel ins Auge zu fassen, welche an bestimmten Tagen von den Lieferanten ins Haus zu bringen sind, wie z. B. Butter, Eier, Kartoffeln, Brot, Petroleum u. s. w. Um für den ganzen Monat von diesen Artikeln genügend aufzuheben, fehlt es meist an Raum, während es wünschenswert ist, sich dieselben ohne besondere Mühe ergänzen zu lassen.

Beim Einkauf auf dem Markt vereinfachen bestimmte Lieferanten den Einkauf. Man spart Zeit und Geld, wenn man von vornherein gute Ware, gutes Gewicht und niedrigste Preise zur Bedingung macht, dann aber auf jedes „Abhandeln“ verzichtet. Der Nutzen beim Einkauf billiger Lebensmittel ist gewöhnlich nur ein eingebildeter.

Einteilung des Geldes und Rechnungsführung: Die Rechnungen gliedern sich in jährliche, vierteljährliche, monatliche, wöchentliche und tägliche. Die Kasseneinteilung der bestimmten monatlichen Geldbeträge hat sich sehr eingehend damit zu beschäftigen.

Die jährlichen und vierteljährlichen Rechnungen haben auf einen Teil des Monatsgeldes Anspruch; deshalb lege man einen Drittel desselben regelmässig zurück. Mit dem zweiten Drittel ordnet man jeden Ersten des Monats alle Verbindlichkeiten, wie z. B. Metzgerrechnung und monatlichen Einkauf; das letzte Drittel bleibt zur Bestreitung der täglichen Ausgaben. So verteilt sich Einnahme und Ausgabe nach meiner Erfahrung am besten.

Nach Hedwig Heyl A B C der Küche.

Etwas über Mund- und Zahnpflege.

Wenn es auch sehr erfreulich ist, dass die Gesundheitspflege, eine der wichtigsten Errungenschaften der Neuzeit, in Haus und Schule festen Boden gefasst hat, so bleibt doch noch viel zu wünschen übrig. Es liegt in der Pflicht eines Familienblattes, von Zeit zu Zeit den Fortschritten auf diesem Gebiete die Spalten zu öffnen, oder immer von neuem auf die Anforderungen hinzuweisen, welche die „Hygiene“, d. h. die Lehre von der Erhaltung der Gesundheit, an den einzelnen und insbesondere an denjenigen stellt, der eine Familie sein eigen nennt.

Nicht alle, die es könnten, beachten diese Grundsätze, und die physische Erziehung der Kinder, der Zukunft unserer Nation, zeigt da und dort noch grosse Lücken.

In erster Linie unter den vernachlässigten Gebieten steht die Mund- und Zahnpflege. Was man früher um der Schönheit willen getan, ist jetzt als Haupterfordernis für die Erhaltung von Kraft und Gesundheit erkannt worden; mit der Hygiene des Mundes und der Backenhöhle, mit der Pflege der Zähne steht die Energie der Verdauung in innigster Beziehung. Zur Desinfektion dieser Organe bedarf es eines guten antiseptischen Mundwassers. Welches aber soll man wählen? Fast jeder Apotheker hält ein solches Präparat, oft mehrere, vorrätig. *Da ist nur das allerbeste gut genug,* und auf Grundlage unserer eigenen Erfahrung, sowie der uns vorliegenden ärztlichen und zahnärztlichen Gutachten erachten wir es als Pflicht, unsere Leser auf die *antiseptisch-hygienischen Präparate mit der Marke „Asepedon“* aufmerksam zu machen.

Die Schweizerischen Blätter für Gesundheitspflege, ein Organ, das dem Geheimmittelschwindel stets kräftig auf den Leib rückt, haben schon im Jahre 1889 (in Nr. 26) sich sehr anerkennend über Asepedon ausgesprochen, gestützt auf die bakteriologischen Unternehmungen, die Professor Dr. Nencky in Bern und Dr. A. Bertschinger, amtlicher Chemiker der Stadt Zürich, mit dem besprochenen Präparate angestellt haben. Der betreffende Artikel beginnt mit folgenden Worten:

„Es ist nun erfreulich, wenn man einmal ein Präparat für Mundpflege in die Hand bekommt, das die an ein solches zu stellenden Anforderungen bezüglich antiseptischer Wirksamkeit, Unschädlichkeit für die Zähne und Geschmack auch wirklich alle erfüllt. Als ein solches können wir die antiseptische Mundwasseressenz mit der Marke „Asepedon“ vorführen etc. etc.“

Im weitem erwähnt dann der Artikel die antiseptische Zahnpasta und das antiseptische Zahnpulver mit gleicher Marke in ebenfalls anerkennender Weise. Diese Präparate enthalten dieselben wirksamen Stoffe wie die Mundwasseressenz und sind speziell zum Reinigen der Zähne bestimmt.

Koch-Rezepte.

Spinat-Suppe. Einige Handvoll frischer Spinat werden gelesen, gewaschen, in siedendem Salzwasser 6—8 Minuten gekocht, abgessen, mit kaltem Wasser abgeschwemmt, gut abgetropft, gröblich zerschnitten und mit ein wenig Petersilie, einer kleinen Zwiebel und etwas Butter über gelindem Feuer durchgeschwitz, worauf man einen Löffel Mehl darüber stäubt, die nötige Fleischbrühe oder auch nur Wurzelbrühe angiesst und die Suppe eine kleine halbe Stunde leise durchkochen lässt. Man streicht sie nun durch ein Haarsieb, kocht sie mit einem Stückchen frischer Butter, etwas Salz, Zucker und

Muskatnuss mehrmals auf und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Flämische Suppe. Einige Rüben und ebensoviel geschälte und gewaschene Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und nebst zwei gerösteten Brodschnitten, sowie etwas Pfeffer und Salz in einigen Litern Wassern ziemlich zerkocht und durch ein Sieb gestrichen, worauf man die Suppe nochmals aufkocht, ein Stück frische Butter und etwas gehackten Kerbel hinzutut und anrichtet.

Spinat-Pudding, englischer. Der Spinat wird in gewöhnlicher Weise gelesen, gewaschen, gekocht und feingehackt; dann

vermischt man 6—8 Esslöffel voll davon mit ebensoviel in Milch geweichtem, geriebenem Weissbrod, ein wenig Salz, Muskatnuss und 4 zerquirten Eiern, kocht die Masse in einer gebutterten Form 1½ Stunden im Wasserbad.

Spargel à la crème, auf französische Art. Nachdem man die in 2 Centimeter grosse Stücke geschnittenen Spargel wie gewöhnlich in Salzwasser weichgekocht hat, lässt man ein Stück frische Butter in einem Kasserol hellgelb werden, giesst $\frac{3}{8}$ Liter Milch oder Rahm an, tut den Spargel in diese Sauce, würzt mit Salz, weissem Pfeffer und Muskatnuss, kocht den Spargel einmal darin auf und giebt ihn zu Tisch.

Frühe Carotten. Die Carotten werden bloß gewaschen und unzerschnitten fünf Minuten lang in kochendes Wasser gelegt, herausgenommen, abgetrocknet und mit einem groben Tuche abgerieben, in Scheiben zerschnitten und mit sehr wenig Wasser, etwas Pfeffer und Salz nebst einem grossen Stück Butter in ein Kasserol getan. Dies deckt man gut zu, lässt die Carotten zwanzig Minuten lang unter öfterem Umschütteln langsam dämpfen, nimmt das Casserol vom Feuer, quirlt 2 Eidotter mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch und einem Löffel voll gehackter Petersilie, verrührt etwas von der Carottenbrühe damit und schüttet das Ganze nach und nach über die Carotten, die nicht wieder kochen dürfen, sondern möglichst sofort mit einer Garnirung von Lamms- oder Kalbscoteletten, gebackener Kalbsmilch oder dergleichen aufgegeben werden.

Enten mit Erbsen. Junge Enten werden immer gebraten, $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze genügt. Braten sollen auf langen Platten servirt werden. Eine ältere Ente (ganz altes Geflügel oder Wildpret soll nie in einer guten Küche verwendet werden) brate in 75 Gr. in kleine Würfel geschnittenen Brustspeck und ein wenig Butter auf allen Seiten schön gelb. Dann soll Ente und Speck in einer an-

deren Kasserole in der Wärme gehalten werden. Rühre 40 Gr. feines Mehl in das Fett, bis es braungelb ist, dann giesse unter stetem Rühren 1 Liter Bouillon bei. Lasse einige Minuten stark sieden und giesse nun die Sauce durch ein feines Sieb über die Ente. Füge ein bouquet garni bei und lasse 1—1½ Stunde langsam zugedeckt kochen. Setze im Salzwasser gut abgetrocknete Erbsen mit Butter auf's Feuer, lasse einige Minuten anziehen und gieb von der Sauce bei so viel nötig, lasse 5 Minuten kochen. Dressire die Erbsen auf eine runde Platte und die Ente darauf. J. R., Havre,

Gitz-Ragout. Die Schulterstücke, Hals, Brust, Leber und Nieren werden in nette Stücke zerteilt, in reichlicher Butter mit Scheiben von Zwiebeln und Wurzelwerk, sowie dem nötigen Salz halb gargedämpft, mit Mehl bestäubt und mit $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Fleischbrühe, sowie $\frac{1}{4}$ Liter fettem, saurem Rahm übergossen, mit einer Messerspitze Paprika gewürzt und unter häufigem Umrühren vollends weichgedünstet. Beim Anrichten giebt man die dickliche, entfettete und durchgeseigte Sauce über dem Fleisch auf.

Zander, gebacken. Der aus Haut und Gräten gelöste Fisch wird in viereckige oder cotelettenförmige Scheiben geschnitten, mit Salz, weissem Pfeffer, Zitronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilie eine Stunde marinirt, abgetrocknet, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in heissem Schmalz auf beiden Seiten schön braun gebacken oder auch auf dem Rost gebraten. Man giebt den Fisch entweder als Beilage zu Gemüsen, wie Teltower Rübchen, Kastanien-Purée, Sauerkraut, oder mit einer Kräuter-, Sardellen-, Kapern-, Trüffel-Sauce, auch nur mit Zitronensaft beträufelt zu Tisch.

Schweinsohren, gebacken. Sauber geputzte Schweinsohren werden in Salzwasser weichgekocht, zwischen zwei Brettchen oder Deckeln eine Stunde gepresst, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel

umgekehrt, in heissem Schmalz gebacken und als Beilage zu verschiedenen Gemüsen — Erbsen, Kohl, Spinat, Kraut — gegeben, meist neben den ebenso weichgekochten, ausgebeinten und gebackenen Füßen.

Sauce zu übrig gebliebenem, in dünne Scheiben aufgeschnittenem, kaltem Rindfleisch. Man schäle 2 grosse, gesottene Kartoffeln, reibe sie mit 2 hart gekochten Eiern fein, verrühre es dann mit ein wenig Senf, Oel, Essig, Pfeffer und Salz und 2 Löffel Rotwein zu einer dicklichten Sauce.

Orangenküchlein. Man schneidet die von der Schale befreiten Orangen in runde Scheiben wie die Äpfel zu Äpfelküchlein, macht dann einen dicken Omelettenteig, den man etwas versüsst, wendet die Orangenscheibchen darin um, backt sie wie Äpfelküchlein in schwimmender Butter und bestreut sie mit Zucker. Sie schmecken ausgezeichnet. Man kann auch jeden beliebigen Ausbackteig dazu verwenden, doch empfiehlt es sich nicht, die Orangen mit Zucker zu bestreuen, weil zu viel Saft austritt.

Rosinen-Brödchen. 200 Gr. schaumig gerührte frische Butter vermischt man mit 3 Eiern, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. ausgekernten Rosinen und $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, arbeitet den Teig gut durch, lässt ihn eine halbe Stunde ruhen, formt ihn zu kleinen Brödchen, bestreicht dieselben mit etwas Rahm und Eidotter und bäckt sie auf einem gebutterten Blech bei mässiger Hitze goldgelb.

Orangen-Marmelade. Man schält die Früchte sehr dünn ab und schneidet die

Schale in schmale Streifchen, giesst wenig Wasser darauf, kocht sie weich und lässt sie gut ablaufen. Hierauf zerteilt man die Früchte selbst in Viertel, beseitigt die weisse Haut, die Kerne und Fasern, tut das ausgeschabte Mark nebst dem Saft und der weichgekochten Schale mit soviel Zucker, als die ganzen Früchte gewogen hatten, in ein Kasserol, giesst das Wasser, in dem man die Schalen weichgekocht, hinzu, kocht alles langsam unter beständigem Umrühren etwa drei Viertelstunden und füllt die Marmelade in die Büchsen.

Veilchen-Syrup. Von frischgepflückten, recht wohlriechenden Veilchen pflückt man die blauen Blütenblätter ab, liest sie gut, damit nichts Grünes darunter kommt, tut sie in eine Büchse von Zinn, Porzellan oder Steingut, giesst nach Verhältnis der Menge der Veilchen siedendes Wasser darüber, deckt oder bindet die Büchse fest zu und lässt sie über Nacht stehen. Am folgenden Tage presst man den Saft durch ein feines Tuch, nimmt auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilogramm feinsten Raffinadezucker, tut beides in ein neues, irdenes, glasiertes Kasserol, fügt den Saft einer Zitrone hinzu, lässt den Zucker über gelindem Feuer langsam schmelzen und sehr heiss werden, aber nicht zum Kochen gelangen, schäumt die sich darauf bildende weissliche Haut gut ab, nimmt den Saft vom Feuer, füllt ihn in kleine gewärmte Flaschen, verkorkt und überbindet dieselben gut und bewahrt sie auf. Man darf den Veilchensaft weder in einem küpfernen noch in einem Messing-Kessel bereiten, worin er sogleich seine schöne blaue Farbe verlieren würde.

Allerlei Nützliches.

Aufbewahren von Pelzwerk. Man feuchte ein altes Stück Leinwand mit Petroleum an und lege es zwischen Papier in das Pelzwerk, welches in ein leinenes Tuch geschlagen wird. Darauf legt man noch einige Stückchen Kampfer dazu und packt

alles in einen möglichst fest schliessenden Karton oder in eine Kiste, deren Fugen noch ausserdem mit Papier fest verklebt werden. Wo die Mottenplage nicht so gross ist, kann man die Pelze, Muffen etc. auch so den Sommer über

rein halten, wenn man sie alle vier Wochen an einen zugigen, schattigen Ort bringt, wo sie gehörig ausgeklopft werden müssen.

Tapeten reinigt man am besten, wenn man einen Flanellappen in Hafermehl taucht und die Tapeten abreibt.

Irdenes Kochgeschirr dauerhaft und feuerfest zu machen. Ein neuer Kochtopf welcher auswendig mit einer dünnen Lehm-masse vermittelt eines Pinsels etliche

Male bestrichen und getrocknet, dann aber mit Leinöl benetzt wird, erhält am Feuer gleichsam einen eisernen Harnisch. Das Leinöl, mit Lehm vermengt, erzeugt im Feuer eine grosse Festigkeit und ein so überzogener Topf ist weit vorzüglicher, als ein mit Draht übersponnener. Hat ein Topf Risse oder Fugen bekommen, so mache man sich einen Teig von Ziegelmehl, Bolus oder Thon mit Leinölfirnis und verstreiche sie damit.

Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

Verein ehemaliger Schülerinnen der Kochkurse an der Gewerbeschule Zürich.)

Antworten.

14. Zu einer tadellosen Krebssuppe gehört eine besonders gute, kräftige Fleischbrühe, die wir uns ohne Hilfe von Maggi's Fleischextrakt nur mit erheblichen Kosten und grosser Zeitverschwendung herstellen könnten, während uns dieser Extrakt eine billige und bequeme Herstellungsweise ermöglicht. Wir brauchen nur Suppenkräuter und ein Stückchen Rindermark nebst dem nötigen Salz in Wasser auszukochen, die Flüssigkeit durchzuseihen und jedem Liter derselben 8 Gr. Maggi's Fleischextrakt zuzusetzen, um eine tadellose Bouillon zu erhalten. Zur Krebssuppe von 30 Krebsen braucht man drei Liter solcher Fleischbrühe. Die Krebse werden im Salzwasser gar gekocht, die Schwänze ausgebrochen, von Schale und Darm befreit, das Fleisch aus den Scheren gelöst und die Schalen nun mit 200 Gr. Butter gestossen. Man fügt etwas Porree und Sellerie hinzu, rührt die Butter, bis sie rot wird, dämpft 80 Gr. Mehl in ihr und füllt nun die Bouillon darauf, mit der man alles eine Stunde kocht. Die Suppe wird darauf durchgeseiht, mit einigen Eidottern abgezogen und nun über dem Krebsfleisch, kleinen Semmelklösschen, Spargelköpfen, jungen, gedünsteten Erbsen und Blumenkohl angerichtet. Vielfach lässt man die Krebsnasen zurück und füllt in diese die Semmel-farce, wodurch die Suppe noch an Aussehen gewinnt.

15. Im Mai, wenn die ersten Motten fliegen, klopfe und bürste ich das Pelzwerk sehr sorgsam aus und lege es in die dazu bestimmten Pappschachteln ohne jeden weitem Zusatz. Die Schachteln stelle ich dann in meinen im Keller befindlichen luftigen Fliegenschrank, um sie durch dessen Drahtgitter vor möglichem Mäusefrass zu behüten. Alle Monate nehme ich sie dann aus dem Keller, lüfte die Schachteln, bürste die Pelzsachen und hänge sie möglichst in die Luft, wenigstens an das offene Fenster, in Wind und Sonnenschein, was sowohl gegen Motten günstig ist, als auch die im Keller vielleicht eingezogene feuchte oder dumpfige Luft vertreibt. Zwei Tage lüfte ich die Pelzsachen gewöhnlich so, dann klopfe und bürste ich nochmals, lege sie wieder in die Schachteln und schaffe sie in den Keller zurück. Muffe, Pelzkragen, Boa, Handmüffchen hatten nie eine Spur von Motten und haben sich sehr gut gehalten. Mit den Wollsachen und Kleidern konnte ich es natürlich nicht so machen; die liess ich nur alle vier Wochen tüchtig klopfen und bürsten, aber ich habe auch da sehr selten Schaden gehabt.

M. E.

Fragen.

17. Wie kann ich einen schwarzen Oelfarbenfleck aus weisser Wäsche entfernen? Ich durchgehe alle zu Gebote stehenden Bücher, aber für diesen schwierigen Fall ist kein Mittel angegeben.

B. B.

18. Gerne möchte ich eiserne Gegenstände hübsch bronzen, kenne aber das Verfahren nicht. Gewiss hat eine von den lieben Leserinnen des „Frauenheim“ Mitleid mit meiner Unwissenheit und kommt mir mit gutem Rat zu Hülfe. Besten Dank zum Voraus. Luise.

19. Weiss mir jemand eine hübsche Schlingpflanze zu nennen, die ich auf unserm Balkon ziehen könnte? Sie müsste rasch wachsen und viel Blätter entwickeln. Der Balkon ist sonnig gelegen Um gütige Antwort bittet

Ein Hausmütterchen.