

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

**Herausgeber:** Verein "Hausmütterchen"

**Band:** 5 (1898)

**Heft:** 10

## 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. 23 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 10.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.

4. Juni 1898.

**Inhaltsverzeichnis:** Barmherzigkeit. — Antwort der Gotte auf Bethlis Brief. — Weck's Frischerhalter. — Speisezeddel für zwei Wochen. — Koch-Rezepte. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

## Barmherzigkeit.

Es macht Verzeihung, die der Himmel uns gewährt,  
Barmherzigkeit zur schönsten unsrer Pflichten.  
Der Mensch ist sie dem Bruder schuldig, sich, und ehrt  
Ihn, der allein das Recht hat, uns zu strafen und zu richten,  
Rachsucht und Irrtum oft die Strafen nötig findet,  
Auf Gnade ist die Welt, nicht auf das Recht gegründet.

## Antwort der Gotte auf Bethlis Brief.

Liebes Bethli!

Du hast wirklich viel erlebt in der kurzen Zeit. Wenn ich eine Ahnung gehabt hätte, dass Du im Spital krank lägest, hätt's mir keine Ruhe gelassen, Dich zu besuchen; denn ich hab's Deiner Mutter versprochen, Dich im Auge zu behalten. — Gottlob bist Du gut behandelt und kurirt worden. — Respekt vor der Frau Rosenstiel. Dass heiss ich vernünftig und christlich gehandelt. Freilich bist Du in ihrem Dienste krank geworden; aber gleichwohl — einer andern wär's vielleicht nicht eingefallen. Im Spital hattest Du Gelegenheit, Betrachtungen anzustellen, was das Kranksein ist, und was ein gesunder Mensch dagegen für ein Glück geniesst, und denkt nur selten dran.

Es hat mich eigentlich gefroren, als ich las, wie die arme Seele an ihren Brandwunden hat leiden müssen. Es ist aber auch unbegreiflich, dass die Meitli mit dem Feuer nicht vorsichtiger sind; ich meinte aber, die Frauen könnten sie besser dressiren. Zu meiner Zeit konnte man doch auch Feuer machen ohne solch gefährliches Zeug, und das Essen kam ebenso pünktlich und ebenso lind auf den Tisch, und erst noch musste die Lise das Wasser im Bücki am Brunnen holen und drei vier Treppen hoch hinauftragen, von einem Wasserhähni war keine Rede und von einem eisernen Herd so viel ich weiss auch nicht. Neulich hab' ich aber einen solchen gesehen bei der jungen Ochsenwirtin, die ganz neumodig eingerichtet ist. Ich sperrte Maul und Augen auf, als ich die Küche und besonders

den Herd in Augenschein nahm, die vielen Löcher und Türli; man könnte ja für eine Kompagnie Soldaten darauf kochen. Nun, in einem Wirtshaus mag's angeh'n, aber in gewöhnlichen Familien, wo man auf's Hausen angewiesen ist, könnt' ein solcher Herd leicht die Frau zum Luxus verleiten. — Gelegenheit macht Diebe, und wo ein Herdloch ist, dahin gehört eine Pfanne oder ein Tüpfli.

Die Schipfe kenne ich wohl, ich habe in der Nähe gedient, aber von der Anstalt weiss ich nichts, die wird eben neu sein. Die Hausordnung, wie Du sie beschrieben hast, gefällt mir gut und ich rate Dir, eher, als wieder für nur kurze Zeit eine Stelle anzunehmen, in der Anstalt zu bleiben, bis sich für Dich etwas Passendes findet.

Ja, ja, es wäre schon gut, wenn die unerfahrenen jungen Meitli, ehe sie einen Dienst annehmen, recht angeleitet würden, einmal, weil sonst die Hausfrauen angeführt werden und zum andern diese es oft selbst nicht verstehen, ihnen die Sache zu äxsplizieren.

Es ist recht, bist Du nicht lange bei dem Franzosenvolch geblieben. Es mögen ja rechte Leute sein, aber nach allem etwas hoffärtig und leicht, und da könnte ein junger Geuggel, wie Du einer bist, auch so werden.

Gut, dass Du selber erfahren hast, dass, wenn man sein Geld für Unnötiges ausgibt, man keins hat für das Nötige. Ich hätte keine Freude gehabt, Dich zu sehen in dem hoffärtigen Rock und den verrissenen Stiefeln.

Das hat sonst auch ein Gevölch in dem Züri: Engländer, Franzosen, Züribieter, Italiener, und der mit den geschlitzten Augen wird wohl ein Chinese oder gar ein Türk sein.

Nimm Dich aber künftig vor solchen Vögeln in Acht — Du wirst schon merken warum.

Besser hat mir Dein zweiter Platz, oder vielmehr der dritte gefallen und es hat mich besonders gefreut, dass Du auch in die Kirche gehen konntest. Schade, dass Du nicht länger an der Stelle hast bleiben können.

Was Du mir vom in die Fabrik gehen faselst, hat mir nicht eingeleuchtet. Da bist Du mit Deinen Ansichten ganz auf dem Holzwege, und im Rechnen kein Hexenmeister. — Ein rechtes Dienstmeitli, das bei einer vernünftigen Herrschaft ist, einen rechten Lohn hat und sparsam ist, kann entschieden mehr ersparen als so ein Züseli oder Vreneli, das in die Fabrik geht, für Kost, Kleider, Wösch, oft noch für Schlafquartier selber aufkommen muss.

Eine Magd dagegen ist kost-, wösch- und loschifrei und bekommt an Kleidern manches von der Hausfrau. Sie bekommt auch, wenn sie ihn nicht schon hat, einen richtigen Begriff vom Haushalten, lehrt den Kopf brauchen, während sie bei der einförmigen Arbeit schier verdummet und zudem in dem Arbeitssaal, wo so viel beieinander sind, Staub, schlechte Luft und wüstes Geschwätz schlucken muss. Kurz — nüt isch! Aus solchen Schlafkappen gibt's keine rechten Hausfrauen; sie brächten's in der Kochkunst kaum zu einer vernünftigen Suppe.

Apropos — es wird doch auch nicht wahr sein, dass ledige Meitli Heiratsgesuche in Zeitungen schicken? Wohl, da kämen sie schon an den rechten — geschäh' ihnen aber recht! Bhüetis, man stirbt nicht am Ledigbleiben, weniger als wenn man an einen unausstehlichen Brummbär oder einen Chuchischmöker gebunden ist, und bhüetis — die Gröfinnen sind auch nicht immer auf Rosen gebettet. Doch das ist ein Kapitel, das Du noch bei Seite legen kannst — Du kommst noch immer früh genug, denn, so hab' ich einmal gelesen, das



eigne Tischchen deckt sich nicht so leicht, wie's am fremden Herde manchen Michel däucht — merk's!

Der Vater hat Dir also noch nicht geschrieben? Wenn er Dir nur das Amerika nicht so anpreist — die Steine werden drüben auch hart sein wie hier.

Mir geht's soweit ordentlich, nur dass mich die Gsüchti wieder plagen. Ich werd mich halt doch einmal zu einer Badenerkur entschliessen müssen.

Bhüt Gott und halt' Dich brav.

Mit freundlichem Gruss

Deine Gotte.

---

## Weck's Frischerhalter.

Unter diesem Namen bringt F. J. Weck, Badenerstrasse 259, Zürich III, einen patentirten Dunstkochapparat in den Handel. Dieser Frischerhalter ist eine Verbesserung des auch unserseits in Nr. 14 des Ratgeber für Küche und Haushalt im letzten Jahre warm empfohlenen Hüssener'schen Sterilisirungsapparats. Um die neuern Abonnentinnen mit dieser äusserst nützlichen Erfindung ebenfalls bekannt zu machen, und um vielleicht ältere wieder daran zu erinnern, beschreiben wir den Apparat nochmals etwas ausführlicher. Derselbe ist ein kreisrundes Gestell mit einem Griff in der Mitte. An diesem Griff sind Spiralfedern angebracht, welche die Gläser zu halten bestimmt sind. Die Verbesserung, welche Herr Weck angebracht hat, ist die, dass Gläser von verschiedener Höhe gleichzeitig eingestellt werden können, in der Tat ein grosser Vorzug; denn man hat nicht immer dasselbe Quantum Früchte zu konserviren, kann ganz Verschiedenes nebeneinander einstellen, sogar Gemüse und Früchte. Der vor mir stehende Apparat fasst 6 Gläser (4 hohe und 2 niedrige), ich kann ihn aber beliebig verstellen und z. B. ausschliesslich grosse oder kleine Gläser, oder jede Anzahl von grossen und kleinen unterhalb 6 einstellen. Die Gläser selbst haben als Verschluss nur einen flachen Glasdeckel, welcher auf einem dem Glas aufgelegten Gummiring sitzt und durch die Spiralfeder angedrückt wird.

Das Konserviren von Früchten und Gemüsen geht nun auf die denkbar einfachste Art vor sich. Früchte legt man so dicht als möglich ein, giesst entweder einen klaren Zuckersyrup (zirka 150 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser) kalt darüber oder bringt sie auch ohne weitere Flüssigkeit in den Apparat, — legt den Glasdeckel auf und bringt das Glas unter die Feder. Gemüse werden meistens in Salzwasser vorgekocht, wie übrigens die jedem Apparat beigegebenen Rezepte ausführlich beschreiben. Auch Fleisch, Geflügel, Fische lassen sich auf die vortheilhafteste Art sterilisiren. Man kocht das Gericht fertig, wie es zu Tisch kommen soll, bringt es in den Apparat und kann so die feinsten Gerichte jahrelang aufbewahren. Wie bequem! Trifft ein unerwarteter Gast ein, so öffnen wir einfach eine in der Mussezeit hergestellte feine Konserve und unsere Tafel ist komplet. Man braucht nicht zu erschrecken, wenn der Metzger etwa weit weg wohnt oder im Sommer kein frisches Fleisch zu haben ist. — Den Hauptgewinn von dieser praktischen Erfindung werden die Frauen auf dem Lande davontragen. Ich habe eine liebe Freundin, welche einen hübschen Gemüsegarten ihr eigen nennt —, die ist über die Errungenschaft dieses Weck'schen Frischerhalters rein weg vor Entzücken. Kommt Besuch, so stellt sie einen gleich an zum Rübchenschälen, Bohnen einschichten oder Erdbeeren erlesen etc.; „denn im Sommer lass' ich

beinahe keinen Tag verstreichen, ohne dass etwas konservirt wird“. Sie hat nie mehr einen solchen Ueberfluss an Gemüse, dass wochenlang immer die gleichen Gerichte gegessen werden müssen. Aller Ueberschuss kommt in die Gläser und im Winter ist der Tisch ebenso abwechslungsreich mit Gemüse besetzt, wie vom Frühjahr bis zum Herbst. Der Preis für die einmalige Anschaffung ist im Verhältnis zu den immensen Vorteilen sehr klein und wir möchten wirklich die Hausfrauen einladen, dieser praktischen Neuheit etwas näher zu treten. Auch in den Haushaltungsschulen sollte man wie in Deutschland dem Konserviren weit mehr Beachtung schenken, als es bislang der Fall war.

## —❧ Speisezeddel für zwei Wochen. ❧—

Sonntag: \* Oxtail-Suppe, \* Zander à la Béchamelle, Gedämpfte Kartoffeln, Gefüllte Kalbsbrust, Gemüsesalat, \* Rhabarberpie.

Montag: Sagosuppe, \* Gulyàs von Rindfleischresten, \* Gedämpfte Bohnen.

Dienstag: Spinatsuppe, Kalbskopf en Sauce, Spinat, Kartoffelomeletten.

Mittwoch: Kartoffelsuppe, Gebratene Leber, Spargeln mit Griescroquettes, \* Erdbeertörtchen.

Donnerstag: Erbssuppe, Geräucherte Würstchen, Salzkartoffeln und Carotten.

Freitag: Ribelisuppe, Rindsbraten, Maccaroni mit Käse, Kirschpudding.

Samstag: Rindfleischsuppe, Rindfleisch mit Beilage, Leberspiessli, Bohnensalat.

\*

\*

\*

Sonntag: Reissuppe, Milkenpastete, Kalbsbraten mit saurem Rahm, Kressesalat, Kartoffelpurée, \* Kalter Reispudding mit Zitronen.

Montag: Gemüsesuppe, Ochsenzunge in brauner Sauce, Nudeln, dürre Zwetschgen.

Dienstag: Mehlsuppe, Beefsteaks, \* Kartoffelsalat mit roten Rüben, Flan.

Mittwoch: Griessuppe, Schweinspfeffer, Kartoffelaufguss, \* Kirschcompôte.

Donnerstag: Nockensuppe, Gebratene Fleischkugeli, \* Grüne Erbsen à la crème, Gedämpfte Kartoffeln.

Freitag: Einlaufsuppe, Schafbraten, Kopfsalat, Gemüsepastete.

Samstag: Reissuppe, Hackbraten, Gedämpfter Kohl, Bratkartoffeln.

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

## Koch-Rezepte.

*Oxtailsuppe.* Ein bis zwei schöne, frische Ochschweifende werden in zwei Centimeter grosse Stücke zerteilt, gewaschen, eine Viertelstunde in siedendem Wasser oder in Fleischbrühe abgekocht, in frischem Wasser gekühlt, abgetropft und mit einem Tuche abgetrocknet. Hierauf legt man sie mit einigen Speck- und rohen Schinkenscheiben, einigen Zwiebeln, Möhren, Porré, Sellerie, einem Kräuterbündel, einem Lorbeerblatt, zwei Gewürznelken, 6—8 Pfefferkörnern, ein wenig Salz, nach Belieben auch einem halben Blättchen Macis in ein Casserol, giesst 1 Liter Fleischbrühe und  $\frac{1}{2}$  Liter Weisswein darüber, bringt das Fleisch langsam zum Kochen, schäumt es sorgsam ab und lässt es dann zugedeckt leise kochen, bis es ziemlich



weich ist. Man nimmt das Fleisch heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie, giesst noch so viel Kraftbrühe zu, als man zur Suppe bedarf, ebenso 2 Gläser Madeira, dämpft die Schweifstücke vollends weich darin, dünstet zierlich zugeschnittene Möhren- und Rübenstückchen, auch Sellerie, Spargel, grüne Erbsen in Fleischbrühe weich, tut sie ebenso wie das Fleisch in die Suppenterrine und richtet die Suppe darüber an, nachdem sie mit einer Messerspitze Cayennepfeffer im Geschmack gehoben worden ist.

*Zander à la Béchamelle.* Man säubert einen Fisch von  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Kilogramm, löst ihn aus Haut und Gräten, wäscht ihn und schneidet ihn in kleine, dünne Scheiben, bestreut diese mit Salz und dünstet sie in zerlassener Butter und ein wenig Wasser weich, um sie dann auf einem Sieb abzutropfen. Hierauf bereitet man etwa  $\frac{3}{4}$  Liter kräftige Béchamelle-Sauce, giesst den Fischfond hinzu, kocht sie unter beständigem Umrühren recht dick ein, legirt sie mit drei bis vier Eidottern, vermischt sie mit einigen Löffeln geriebenem Parmesankäse und den Fischscheiben, füllt das Gericht in eine vertiefte Schüssel, streut geriebene Semmel und Parmesankäse darüber, beträufelt die Oberfläche mit zerlassener Butter oder Krebsbutter und bäckt die Speise auf einem Dreifuss in einem ziemlich heissen Ofen, um sie mit Semmel-Croutons garnirt aufzugeben.

*Gulyàs von Rindfleischresten.* Man schneidet die Reste von gekochtem magerem Ochsenfleisch in daumendicke Würfel. Auf ein Pfund Fleisch brät man zwei mittelgrosse, fein würflich geschnittene Zwiebeln in einem Esslöffel gutem, heissem Schweinefett semmelgelb, streut eine Messerspitze Paprika darüber, schmort die Fleischwürfel darin nur zwei Minuten lang giesst einen Suppenschöpfer kochendes Wasser darauf und lässt mit dem nötigen Salz 5 Minuten kochen. Giesst allenfalls noch etwas Wasser zu, dass sich eine

kleine Sauce bilde und verfeinert das Gulyàs beim Anrichten mit einem Theelöffelchen Maggi, wodurch es von frischem kaum zu unterscheiden ist.

*Grüne Erbsen à la crème.* 30 Gramm frische Butter werden mit einem halben Löffel Mehl durchgeknetet und in einem Casserol geschmolzen, worauf man ein Liter junge Erbsen, ein Bündel Petersilie, eine Zwiebel, Pfeffer und Salz hinzufügt und die Erbsen so ohne weitere Anfeuchtung sachte weich kocht. Dann giesst man die Brühe davon ab in einen Topf, verrührt dieselbe mit  $\frac{1}{4}$  Liter süssem Rahm und einem Kaffeelöffel Zucker und giesst dies wieder über die Erbsen, die man noch einige Minuten über dem Feuer damit schwenkt.

*Kartoffelsalat mit roten Rüben oder Sellerie.* Die eben abgekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln vermengt man mit ebenfalls weichgekochten roten Rüben oder Sellerie, auch mit Beidem, nimmt davon aber bedeutend weniger als die Kartoffeln betragen, macht den Salat wie gewöhnlich mit Oel, Salz, Pfeffer und Essig oder mit einer Salatsauce an und garnirt ihn mit Sellerie- und Roterübenscheiben. Ein ausgegräteter und in kleine Stückchen geschnittener Häring passt hier ganz besonders gut als Zutat.

*Kalter Reispudding mit Zitronen.* 375 Gramm vom besten Reis werden gewaschen, blanchirt und in Wasser mit einer Prise Salz weich und dick gekocht, so dass die Körner noch völlig ganz bleiben; mittlerweile schält man von zwei schönen Zitronen die Schale dick ab, siedet sie in Wasser weich, schneidet sie in dünne Streifen und kocht sie unter öfterem Umrühren in geklärtem Zucker, bis sie denselben aufgenommen haben und candirt sind, worauf man sie auf einem Sieb abtropfen lässt. Die Schale von einer dritten Zitrone wird auf 375 Gramm Zucker abgerieben, der Saft von vier Zitronen darauf ausgepresst und der Zucker in  $\frac{1}{2}$

Liter Wein klar gekocht; dann rührt man den noch heissen Reis und die kandirte Zitronenschale mit dem Syrup durch; füllt den Reis in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, stellt ihn 8—12 Stunden kalt, stürzt ihn auf eine Schüssel, verziert ihn mit eingemachten Früchten und gibt kalte Weinsauce dazu.

*Erdbeer-Törtchen.* Kleine Blechformen werden mit Butter- oder Mürbteig ausgefüllt, mit trockenen Erbsen gefüllt und und gebacken, worauf man die Erbsen herausnimmt und statt deren frische, dick mit Zucker und Zimmt bestreute Erdbeeren hineinlegt; ebenso kann man die Beeren auch mit gezuckertem Eiweisschnee oder Rahmschnee vermischen und die Törtchen dann noch einen Augenblick in den Ofen stellen.

*Kirsch-Compot.* Von ein Kilogramm grossen und schönen Kirschen kürzt man den Stiel um die Hälfte, spült die Früchte in frischem Wasser ab, tut sie in ein Casserol mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 250 Gr. gestossenem Zucker und einer Viertel-schote Vanille oder einigen Löffeln Himbeersaft, bringt sie über gelindem Feuer zum Kochen, schöpft den Schaum ab, lässt die Kirschen 3—5 Minuten unter mehrmaligem sanftem Umschütteln kochen, nimmt sie heraus, siedet den Syrup noch ein wenig ein und giesst ihn alsdann darüber.

*Erdbeer-Confiture.* Auf  $\frac{1}{2}$  Kilogramm sehr reife Walderdbeeren nimmt man 375 Gramm gestossenen Zucker, setzt beides in einem Messingkesselchen zum Feuer, schäumt gut ab und kocht die Erdbeeren, bis der Saft so dick ist, dass ein Tropfen davon auf einem Teller erstarrt, schüttet sie in die Büchsen oder kleinen Steintöpfe und überbindet sie nach dem Erkalten mit Pergamentpapier. Zu der gleichen Menge Beeren kann man auch 375 Gramm Hutzucker zur Blase sieden, die

Erdbeeren dann hinzutun und langsam kochen, bis kein Saft mehr abläuft.

*Englische Rhabarberpie.* Die geschälten, in 2 Cm. lange Stückchen geschnittenen Rhabarberstengel legt man in gestossenen Zucker, an welchem die Schale einer halben Zitrone abgerieben wurde. —  $\frac{1}{4}$  Kilo auf 1 Kilo Rhabarber. — Dies häuft man in eine Pastetenschüssel oder feuersichere Platte, die letztere muss dann aber auf ein mit Salz bestreutes Blech gestellt werden. Aus 180 Gr. Mehl, 125 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker und 1 Ei wird nun ein mürber Teig gemacht, ein Stück davon zu einem 3 Cm. breiten Streifen gerollt, der Rand der Schüssel mit Wasser befeuchtet und der Streifen darauf gelegt. Den übrigen Teig rollt man in der Grösse der Schüssel aus, legt ihn über den mit Wasser befeuchteten Streifen, drückt gut an und schneidet den Rand mit der Schüssel gleich, macht in der Mitte des Deckels eine kleine Oeffnung und bäckt in mässig heissem Ofen die Pastete eine Stunde lang. Dann wird sie mit zu steifem Schnee geschlagenem Eiweiss bestrichen, mit grob gestossenem Zucker bestreut und noch einmal in den Ofen getan, bis sie die Farbe wie Biscuit angenommen hat. Man kann sie auch nur mit Zucker bestreuen.

*Rhabarbergrütze* (norddeutsch). Rhabarber wird hergerichtet und mit viel Wasser und etwas Wein und Zucker ganz weich gekocht, man sieht den Saft durch oder verreibt alles fein und rührt eine Tasse grobes Gries oder Tapioka ein, auch Sago, wenn man will, aber Gries ist am besten. Ist das Gries weichgekocht, so wird alles in eine nasse Porzellanform angerichtet, abends gestürzt und mit kalter Milch gegessen. Das Gleiche kann mit allen Obstsäften, besonders Johannisbeer- und Weichselsaft gemacht werden.



## **Sprechsaal der „Hausmütterchen“.**

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

### **Auf dem Mythen. (1903 Meter ü. M.)**

Letzten Herbst habe ich eine Excursion in die Voralpen unseres Landes gemacht und habe nun dieses Reischen zum Gegenstand meines heutigen Vortrages erwählt. Es ist diese Sorte Vergnügen dem weiblichen Geschlechte leider nicht in dem Maasse bekannt, wie es eigentlich sein sollte und würde es mich freuen, einige meiner Zuhörerinnen hiefür animiren zu können. Manche schrecken vor den vermeintlichen Strapazen zurück, ziehen sogar eine Tanznacht vor, ohne zu bedenken, welches von beiden Vergnügen wohl das schönere und nützlichere wäre. Ich bin aber überzeugt, dass, wer einmal eine gelungene Bergtour mitgemacht, diese Erinnerung nicht gegen die einer Tanzunterhaltung eintauschen würde.

Es war am 25. September 1897, als mein Bräutigam mir die Nachricht überbrachte, dass auf morgen Sonntag eine Mythentour in Aussicht genommen sei und wenn ich Lust hätte, dieselbe mitzumachen, ich mich bereithalten solle. Selbstverständlich war ich dem Ding nicht abgeneigt, sondern traf sofort die nötigen Vorbereitungen.

Es war ein nebliger Morgen, als wir am Bahnhof Enge mit einem Freunde und dessen zwei Göttibuben die Fahrt begannen. Dicker Nebel lagerte über dem Zürichsee und eine etwas pessimistische Stimmung begann sich einzuschleichen, ehe wir Thalweil erreicht hatten. Meine Begleiter, die aber in Wettersachen mehr Erfahrung besaßen, als ich, teilten diese Ansicht nicht, sondern machten mir die beste Hoffnung. Wirklich lachte uns schon im Sihlwald die prächtigste Morgensonne an und beim Austritt aus dem Albistunnel überraschte uns ein wundervoller Ausblick über das ganze Zugerländchen bis zum Rigi, ja bis zu den Berneralpen. Bald jedoch verschwand der Zug wieder im Nebel und erst in Goldau kamen wir wieder an die Sonne, die uns dann allerdings nicht mehr entzogen wurde. In Seewen verliessen wir den Zug und wanderten dem alten Flecken Schwyz zu, den ich hier zum ersten Mal betrat. Schwyz besitzt eine prächtige Kirche, das Rathaus ist mit historischen Fresken bemalt, von denen mir namentlich die Idealfigur der wackeren Stauffacherin besonders gefiel. Die Lage des Ortes macht diesen schon zu einem Ausflugspunkt. Wir verweilen jedoch nicht lange hier, sondern begeben uns gleich weiter Rickenbach zu, wo wir im gastlichen „Sternen“ einen kurzen Znüni einnahmen. Von hier begann sodann der Aufstieg gegen die Holzegg. Unter Nussbäumen, wanderten wir bergauf, bald durch Wiesen und Wald an den steinbeschwerten Alphütten vorbei. Bald jedoch gings unserm Begleiter und dessen Buben zu langsam und sie verabschiedeten sich mit einem fröhlichen: Auf Wiedersehen auf dem Gipfel! Mein Bräutigam schickte ihnen einige wohlgemeinte Witze nach und bald waren die drei unsern Augen entschwunden. Als sie weiter oben wieder sichtbar wurden, sandten wir uns gegenseitig Jauchzer zu, wie sie nur in den Bergen möglich sind. Da kommen sie wirklich aus froher Brust und diese Art der Begrüssung ist bereits allen Touristen eigen. Die Sonne schien ziemlich warm und der Weg schien weit, aber es lohnte sich wohl, denn je höher wir stiegen, desto grösser wurde der Gesichtskreis. Mein Begleiter erklärte mir das Panorama; er kannte sich gut aus und jedem neu auftauchenden Gipfel wusste er den Namen. Nach einem Marsche, der mir ziemlich lange vorkam, erblickten wir endlich das Gasthaus zur Holzegg und links oben auf dem Gipfel des Mythen die Klubhütte. Beim Anblick der riesigen Felsen beschlich mich eine kleine Bangigkeit, die mein Begleiter aber bald zu verschrecken wusste. Bei der Holzegg, deren Gasthaus gerade geschlossen war, suchten wir unter einer riesigen Wittertanne ein schattiges Plätzchen. Ich begann unsern Proviant auszukramen. Mein Begleiter verschwand in der Richtung nach Norden und kam bald mit einer Flasche voll Wasser zurück, die uns den Wein etwas strecken sollte. Während wir uns gütlich taten, kam eine Touristengesellschaft von Alptal her, deren einer einen Photographenapparat bei sich hatte. Es war komisch, zu sehen, wie die Kerls bei jeder Aufnahme die abenteuerlichsten Stellungen einnahmen. Von hier aus beginnt der eigentliche Aufstieg. Der Weg ist in den Felsen eingesprengt und führt in 48 Windungen zur Spitze. Beim Aufstieg konnte ich das Spiel der Nebel betrachten, die sich unterdessen sammelten und mit riesiger Schnelligkeit den Felsen entlang fegten. Etwas unterhalb des Gipfels kam uns unser frühere Begleiter entgegen und offerirte uns einen Schluck Wein, den wir aber nicht annahmen. Er fand dann allerdings schon Verwendung dafür. Der Gipfel war mit Nebel eingehüllt, als wir ihn betraten, aber im nächsten Augenblick war's wieder hell. Die Aussicht zu beschreiben, wäre für mich ein unausführbares Beginnen und es mag genügen, wenn ich einige Hauptpunkte hervorhebe. Meine erste Frage galt natürlich unserem Zürich, das aber einer am kleinen Mythen klebenden Wolke wegen nicht sichtbar war. Umso



schöner zeigte sich dafür der Alpenkranz, der sich in seiner ganzen Pracht dem erstaunten Auge darbot. Wie klein erschienen von hier die Häuser von Schwyz, während anderseits das Kloster von Einsiedeln kaum auffiel. Die Alpenkette vom Säntis bis zu den Berneralpen, die Seen von Lowerz, Zug, der Vierwaldstättersee, Rigi, Pilatus und wie die Punkte alle heissen, sie alle wetteifern an Schönheit untereinander und liessen uns fast den „z'Abig“ vergessen. Es war bereits halb 4 Uhr, als wir von dieser freundlichen Höhe und dem gastlichen Wirte Abschied nahmen. Unterwegs erhaschte ich noch eine Anzahl später Alpenblumen, während mir mein Begleiter die Felsformationen etc. erklärte. Das viele Schöne hatte einen so überwältigenden Eindruck auf mich gemacht, dass ich beim Abstieg gar nicht wusste, wo und wie meine Gedanken beherrschen und der prächtige Abend machte uns die Heimreise fast schwer. Im „Sternen“ zu Rickenbach, den wir vor 9 Stunden verlassen, dampfte uns ein angenehmer Kaffeegeruch entgegen und bald stand eine Tasse Mokka auf dem Tisch, der wir die schuldige Anerkennung nicht versagten. Langsam wanderten wir alsdann durch den Flecken Schwyz gen Seewen, wo wir den Zug bestiegen, der uns in kurzer Zeit wieder nach Zürich brachte. Die Eindrücke, die ich auf der Tour gewonnen, werden mir unvergesslich bleiben und ich sehne mich so sehr auf den Sommer, wo ich wieder mit Berggipfeln bekannt zu werden hoffe. Auf diese Weise lernt man unser liebes Schweizerländchen erst recht schätzen und auf's Wärmste sei jedem ein solches Märschchen empfohlen.

Anna Frei.

### Antworten.

**22.** Es ging mir anfangs wie Ihnen, bis ich mir in einem Lexikon der Kochkunst Rath holte und nun sofort weiss, was die Wörter sagen wollen. Grilliren heisst auf dem Roste braten, blanchiren heisst abbrühen. Mandeln blanchirt man z. B., indem man sie mit kochendem Wasser übergiesst, kurze Zeit damit durchziehen lässt und dann die Schale abzieht. Bordiren nennt man das Belegen mit Speckscheiben. Wenn die Flügel und Keulen des Geflügels mit einem Faden durchzogen werden, um dem Stücke die gewünschte Form zu geben, so dressirt oder bridirt man. Mit dem Ausdruck eiseliren bezeichnet man das Verfahren, an einem Fisch, von beiden Seiten nicht zu tiefe Einschnitte anzubringen, damit er während des Kochens nicht zerreist.

Ich hoffe, Sie haben nun einen allerdings immer noch sehr beschränkten Ueberblick über die fatalen Fremdwörter, die Ihnen so viel Mühe machen. Hoffentlich gehts nun leichter über die Klippen hinweg.

Elise.

**23.** Zuerst lasse ich in Winde und Corridoren die Wände herunterstauben mit einem um den Wischer gebundenen weichen Tuche. Das soll Samstags geschehen. In der folgenden Woche fängt man mit den Vorratskammern, Winde etc. an. Alles wird gründlich geputzt und zweckmässig wieder eingeräumt. Dann folgt ein Zimmer nach dem andern. Abends vorher werden alle Schubladen und Schränke schon ausgewaschen und wieder eingeräumt. Die Vorhänge werden abgehoben, die Wände mit leichtem lauem Seifenwasser gewaschen und nachgetrocknet, die Möbel mit nassem Leder abgerieben (zuerst abgestaubt), mit leinenem Tuch abgetrocknet, dann die Fenster geputzt und zuletzt der Boden. So reinigen wir alle Zimmer. Ist das getan, werden alle Türen und Türgerichte mit lauem Seifenwasser oder leichtem Salmiakwasser abgewaschen, dann wird das Treppengeländer gründlich gewaschen (mit dem Lederwenn es Hartholz ist) und zuletzt die Treppen und Gänge geputzt.

Parquetböden sollen nach je 6 Monaten mit heissem Sodawasser 2—3 mal aufgewaschen und gut aufgetrocknet und dann wieder frisch gewichst werden. Sie werden dann sehr schön hell und rein; ebenso die Treppen. Parquet darf nicht dunkel aussehen, sondern soll spiegelhell sein.

H.

### Fragen.

**24.** Ich habe so grosse Mühe, mit meinem Wirtschaftsgelde auszukommen und doch hat meine liebe Mutter, ohne je in Verlegenheit zu geraten, mit 200 Fr. im Monat für 6 Personen sehr gut gekocht und alle laufenden Ausgaben für die Haushaltung daraus bestritten. Wir sind vier Erwachsene und zwei Kinder, haben eine einfache bürgerliche Küche; Wäscherin und Putzerin, erstere ein Mal in vier Wochen, letztere jeden Samstag, sollen auch aus dem Gelde bezahlt werden. Wir brauchen 20 Liter Wein im Monat, haben Gas zum Kochen und elektrische Beleuchtung und auch das, meint der gestrenge Herr Papa, soll aus dem Haushaltsgeld bestritten werden. Es geht aber mit dem besten Willen nicht. Bitte recht herzlich um Rath.

Erna.

**25.** Wer gibt mir Rezepte zur Zubereitung von Fleischresten aller Art? Besten Dank zum Voraus.