

Zeitschrift: Ratgeber für Küche und Haushalt : Organ des Vereins
"Hausmütterchen" in Zürich
Herausgeber: Verein "Hausmütterchen"
Band: 5 (1898)
Heft: 11

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. 26 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 11.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.

25. Juni 1898.

Inhaltsverzeichnis: Bethlis Antwort an die Gotte — Salat im heissen Sommer. — Sind Maden in den Kirschen gefährlich? — Dr. Lincks Fettlaugenmehl. — Speisezeddel für zwei Wochen. — Koch-Rezepte. — Gartenbau. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

Wie fang ichs an, um leidlich zu ertragen
Die „beste Welt“ mit ihren tausend Uebeln?
Ein Mittel weiss ich nur: In allen Lagen
Tu stets das Rechte, ohne lang zu grübeln.

Bethlis Antwort an die Gotte.

Liebe Gotte!

Eure Briefe heimeln mich immer an. Es ist mir beim Lesen derselben, ich höre die Mutter sel. reden, und es tut mir so wohl, dass Ihr so treuen Anteil an meinem Schicksal nehmt. Ihr könnt Euch wohl vorstellen, dass es keine leichte Sache für so ein junges, unerfahrenes Dienstmädchen ist, mit allerlei Leuten zu verkehren, die man nicht kennt und die keine Liebe und Teilnahme für unsereins haben. So unerfahrene Meitli können dabei in allerlei Gefahren kommen. Zwar ist jetzt dafür gesorgt, dass sie nicht so mir nichts dir nichts schlechten Leuten in die Hände laufen können, die ihnen allerlei von guten Plätzen vorspiegeln und die guten Tröpfe dann in's Elend führen.

Für Eure Räte bin ich Euch dankbar; aber man denkt gewöhnlich nicht daran, wenn man sie braucht. Hätte ich von vornherein gewusst, dass die Schneiderinnen so teuer sind in der Stadt, ich hätte den Rock einfacher machen lassen. Nun bin ich aber gewitzigt und kann mich fast nicht sehen darin. Der muss jetzt warten, bis ich neue Stiefel dazu vermag.

Mich nimmt's aber Wunder, woher so viele Dienstmeitli das Geld hernehmen für ihren Staat. Man muss nur an einem Sonntag sehen, wie gstadig sie einhergehen, dass man nicht drauskommt, wer die Madame und wer's Mädi ist.

Als ich noch in der Schipfe war, da sind oft solche Mamsellen gekommen, ja sogar solche mit Armbändern und — verrissenen Strümpfen. Ihr werdet aber sagen: „Jungfer Bethli, weischt Du was — nimm Dich selber bei der Nas“.

Eure Ansicht von wegen dem in die Fabrik gehen konnte ich zuerst nicht begreifen. Das Zusanneli hat mir die Sache ganz anders vorgestellt, so dass ich watz wurde und meinte, ich könne nichts besseres tun als meinen Dienst zu künden. Nun, Ihr mögt Recht haben; ich hab' Euern Rat befolgt und wieder

einen Platz angenommen und zwar bei einer Frau Hagenbuch am Oetenbach. Ich muss sagen, ich fühle mich heimelig hier. Nicht, dass ich etwa die Hände in den Schoß legen könnte — keineswegs, aber es ist doch nicht so ein Ghast und Grönn. Man hat auch Zeit zum Essen und wischt nicht nur das Maul nachher, um gleich nachher mit dem Tram oder Velo nach irgend einer Richtung abzufahren.

Der Haushalt ist viel einfacher als bei der Frau Rosenstiel. Es liegt und steht nicht so viel Firlifanz umher, den man täglich abstäuben muss; aber dagegen hat man auch Platz und Luft in den Zimmern. Man wird auch fertig mit der Arbeit und muss nicht wie an dem und jenem Ort bis in die Nacht hinein auf den Knien herumrutschen. Frau Hagenbuch hat mir am Anfang bestimmt und deutlich äxspliziert, was ich vom Morgen bis zum Abend zu tun habe, in welcher Reihenfolge und in welcher Art sie es wünsche. Dann aber lässt sie mich machen, was mir sehr lieb ist. So verlier' ich doch nicht den Kopf und mach' weniger etwas Lätzes. Freilich ist mir vor ein par Tagen etwas recht Dummes begegnet. Ich musste glätten und hatte grad ein heisses Eisen. Da hör ich Soldatenmusik. Ich vergesse mein Glätteisen, lass es stehen und schau zum Fenster hinaus, den glitzernden Uniformen entgegen. Man spielt just: Ich hatt' einen Kameraden, einen bessern find'st du nicht! Ich vergess' mich und sing's leise nach, ach — es erinnerte mich an die Schule. Mit einem mal wend' ich den Kopf, merk', dass etwas bräuselet — und siehe — in ein währschaftes, fast neues Küchentuch war ein grosses Loch gebrannt. Es war mir schrecklich. Die Frau hat's auch gemerkt und Mitleid mit meiner Verlegenheit gehabt. Ich gestand ihr eben, wie mich das Lied angemetet und wieder an die Schulzeit erinnert habe. Jetzt guck' ich nicht mehr zum Fenster hinaus, wenn Militär vorbeizieht, obschon ich die schmucken Soldaten, wenn sie so in gleichem Schritt und Tritt einhermarschiren, für mein Leben gern sehe.

Apropos! Wir hatten Wäsche — die Frau Hagenbuch versteht das Geschäft und das Glätten auch. Ich musste dabei handlangen und konnte schon das erste mal allerlei lernen. Sie versteht es aber auch, die Sachen schön in den Schrank zu ordnen. Ich bekam ordentlich Respekt davor und vor der Frau ebenfalls.

Der Brief hat recht lange auf den Schluss warten müssen. Frau Hagenbuch ist nämlich krank gewesen. Es war mir recht Angst um sie, und ich hab' mir in der Zeit auch alle Mühe gegeben, allem nachzukommen. Sie hat's aber auch eingesehen und anerkannt und der Herr gab mir zum Dank ein Fünffrankenstück. Das sollt' ich in die Sparkasse legen, meinte die Frau und ich hab' den Rat befolgt. Seitdem, d. h. seit ich den Anfang gemacht habe, bin ich sparsamer geworden und stell' mir nicht bei jedem Laden vor, das und jenes könntest du auch brauchen.

Der Vater hat mir geschrieben. Es gefall' ihm gut, nur fehle ihm sein Bethli, und ich weiss nicht, seit der Vater drüben ist, hab' ich das Heimweh nach ihm. Es zieht mich über den grossen Bach. Es mag ja wohl sein, dass die Steine in Amerika auch hart sind, wie Ihr sagt, aber ich hab' schon oft sagen hören, dass die Dienstmädchen drüben besser bezahlt und gehalten sind und dass manches daselbst sein Glück macht. Nicht dass ich wegen dem Heiraten ginge; aber schliesslich wenn's eine gute Partie wäre, so ging' man ihr nicht aus dem Wege. Doch, das ist ja nur so geredt, halb im Ernst, halb im Scherz.

Es ist vielleicht gut für Euch, wenn Ihr eine Badekur machtet. Da wäret

Ihr ja aber nicht so weit von dem gelobten Züri und könntet, wenn Ihr am Vormittag kämet, die Stadt in Augenschein nehmen. Versucht's — sonst soll das Auflegen von heissen Salzsäckli für Euer Uebel gute Dienste tun. Schreibt mir bald wieder!

Inzwischen herzlichen Gruss von Euerm

Bethli.

Noch etwas! Gegenüber von uns ist die Strafanstalt. Da werden oft Arrestanten unter unsern Fenstern vorbeigeführt und leider oft auch Weiber und junge Meitli. Das schnürt mir jedes mal das Herz zusammen und ich muss mich fragen: „Was haben wohl die unglücklichen Tröpfe gemacht?“ Ich habe schrecklich Mitleid mit ihnen, obschon ich nicht glaube, dass es allen leid sei.

Obige.

Salat im heissen Sommer.

„Der erfahrene Blumenfreund“ von M. Bächtold, bei Henckell & Cie, Zürich, und durch alle Buchhandlungen zu beziehen, gibt unter andern schätzenswerten Ratschlägen folgende Anleitung, um Salat im heissen Sommer zu ziehen.

Wir haben zwar schon früher beschrieben, wie man im heissesten Sommer schönen Kopfsalat erziehen könne, wenn man das tiefgegrabene und reichgedüngte Land noch mit Gülle eintränke (eine Kanne per Quadratfuss) und am drittfolgenden Tag eine gute Kopfsalat-Mischung gleich an Ort und Stelle säe und zwar dünn in Reihen mit guter Bodenbedeckung. Wir wollen hier noch beifügen, dass sich auch der amerikanische Pflücksalat bei dieser Behandlung ausgezeichnet hält und einen wirklich recht guten und mürben Salat liefert bei dieser Behandlung. Besonders zart wird er aber noch, wenn er jeweils über Mittag einige Stunden mit leichten Tüchern oder dünner Emballage bedeckt wird. Es gibt nun aber Gärtner, welche behaupten, es helfe alles nichts, denn ihr Boden sei zu leicht etc.; sie wollen es nicht einmal probiren, weil alle ihre bisherigen Versuche fehlgeschlagen haben. Wir glauben jedoch, der Boden sei dort nicht in der vorgeschriebenen Weise präparirt worden, oder aber die Salatsorte sei vielleicht nicht gut gewesen, sonst hätte jeder Versuch gelingen müssen.

Wir raten deshalb nochmals, es doch zu probiren z. B. mit gelbem Trotzkopf von Dippe, oder auch mit gelbem Turnauer, eventuell mit gelbem Prinzenkopf, festköpfigem und Fürchtenichts, sowie Dippe's spätem, sicher wird der Versuch gelingen; mindestens aber mit amerikanischem Pflücksalat, welcher bei obiger Behandlung selbst bei allergrösster Hitze nicht schiesst, namentlich wenn er jeden Vormittag noch mit Wasser bespritzt und, wie gesagt, dann einige Stunden bedeckt wird.

Sind Maden in den Kirschen gefährlich?

In dem „Prakt. Ratgeber für Obst- und Gartenbau“ wird die Frage auf Veranlassung einer gerichtlichen Anklage gegen einen Kirschenhändler, welcher „mit mit Maden behaftete“ Kirschen verkaufte, folgendermassen behandelt:

Frage 1: Kann die Made oder der Wurm der Kirsche der menschlichen Gesundheit schaden?

Antwort: Nein, sie wird einfach mit verdaut.

Frage 2: Wann sind Kirschen häufiger, wann weniger von Maden befallen?

Antwort: Das Befallensein der Kirschen hängt einzig und allein davon ab, ob und in welcher Zahl die Kirschfliege (*Tryfseta cerasi* L.) auf dem Standort des Baumes, von dem die Kirschen stammen, im Mai und Juni vorhanden ist. Dieses kleine, kaum 5 mm lange, nicht etwa zu den Schmeiss- oder Aasfliegen, sondern zu den Bohrfliegen zählende Insekt legt um diese Zeit je 1 Ei an die Kirschen, aus dem die Made hervorgeht. Später, zumal beim Händler, kann kein Befall mehr stattfinden.

Frage 3: Kann ein ungeübtes Auge äusserlich erkennen, dass in der Kirsche ein Wurm nistet?

Antwort: Nein. Das kleine Löchlein, das die aus dem Ei kommende Made in die Kirschhaut bohrt, wächst später wieder unerkennbar zu.

Frage 4: Wann geht der Wurm in die Kirsche und wann verlässt er sie?

Antwort: Der Wurm geht, wie aus Antwort 2 hervorgeht, im Mai oder Juni in die am Baum hängende junge (unreife) Kirsche; er verlässt die Frucht, sobald er völlig erwachsen. Dies ist meist erst bei der Hochreife der Fall, also in der Regel erst nach der Ernte.

Frage 5: Sind teilweise in Verderb übergegangene Kirschen gesundheitsschädlich?

Antwort: Unseres Erachtens nur dann, wenn unter Verletzung der Kirschhaut zu der gewöhnlichen, gesundheitsunschädlichen Fäulnis krankheitsregende Pilze oder Bakterien — die mit dem Madigsein in keiner Verbindung stehen — hinzutreten, was nur ausnahmsweise und bei Epidemien stattfinden dürfte.

Also nur ohne Sorgen in die Kirschen gebissen!

Dr. Lincks Fettlaugenmehl.

Die verehrlichen Hausfrauen kann man oft darüber Klage führen hören, dass die Leibwäsche nicht mehr so gut und dauerhaft sei wie in der guten alten Zeit und gar zu schnell ergänzt werden müsse, eine Auslage, welche gewöhnlich nicht in das Haushaltsbudget aufgenommen ist und sehr ungelegen kommt.

Die Schuld an dem vorzeitigen Zugrundegehen der Wäsche wird allen möglichen Ursachen zugeschrieben, hiebei jedoch meistens der wirkliche Grund gänzlich ausser Acht gelassen und dieser liegt in den meisten Fällen in einer unrichtigen Behandlung beim Waschen. Dieses Geschäft wird häufig Personen überlassen, welche auch nicht das geringste Verständnis für eine sachgemässe Behandlung haben und der Meinung sind, wenn die Wäsche nur wieder weiss sei, so haben sie ihre Schuldigkeit voll und ganz erfüllt; auf welche Weise sie dies jedoch bewerkstelligen und zu welchen Mitteln sie dabei greifen, wird in den wenigsten Fällen in Betracht gezogen. Und doch liegt gerade hierin der wahre Grund für das zu rasche Zerreißen der Wäsche. Anstatt ein Material zu nehmen, welches infolge seiner eigenartigen und glücklichen Zusammensetzung den Schmutz derart löst, dass er leicht durch einfaches Auswaschen sich entfernen lässt, dabei weder das Gewebe noch die Farbe der Stoffe auch nur im geringsten angreift und auf diese Weise eine längere Dauerhaftigkeit der Wäsche gewährleistet, wird sehr oft zu Mitteln gegriffen, deren schädliche Wirkungen sich nur zu bald bemerkbar machen.

Der geringe Preisunterschied, welcher zwischen einem solchen anerkannt zuverlässigen Waschmittel, wie es mit dem seit mehr als $\frac{1}{4}$ Jahrhundert vorzüglich

bewährten Dr. Lincks Fettlaugenmehl den verehrlichen Hausfrauen geboten wird und anderen, mit demselben meist nur den Namen, aber keineswegs die hervorragenden Eigenschaften gemein habenden Fabrikaten besteht, kann nicht in Betracht kommen, er wird mehr als aufgewogen durch die bedeutend längere Dauer, welche die mit dem ächten Dr. Lincks Fettlaugenmehl behandelte Wäsche aufzuweisen vermag, weshalb wir auch keinen Anstand nehmen, dieses vorzügliche und streng reelle Produkt unsern geehrten Leserinnen bestens zu empfehlen.

—❧ Speisezeddel für zwei Wochen. ❧—

Sonntag: Ravioli*, gebackenes Kalbshirn mit Kopfsalat, Beefsteak mit gebackenen Kartoffeln, Weincrème.

Montag: Hafersuppe, Fricandellen mit Zuckererbsen, Kompot von Kirschen.

Dienstag: Sagosuppe, Rindfleisch mit Bohnensalat, gedämpfte gelbe Rüben, Hollunderkuchlein.

Mittwoch: Maccaronisuppe, Netzwurst* mit gebackenen Kartoffelchen, grüner Salat.

Donnerstag: Griessuppe, Gulaschfleisch mit Kartoffeln, Nudeln, Obst.

Freitag: Erbsensuppe, gebackene Kalbsfüsse mit Salat, Reisaufguss* mit Himbeersauce

Samstag: Ribelisuppe, Rindfleisch mit Randensalat, Spinat* und neue Kartoffeln.

* * *

Sonntag: Baumwollsuppe, Kalbsnierenbraten mit Gurkensalat, Carotten, Sago-Pudding mit Obstsauce.

Montag: Kerbelsuppe, Schafffleisch mit Kartoffelstückchen, Obstomeletten.

Dienstag: Lebersuppe, Rindfleisch mit Sensesauce*, Kohlraben* und Salzkartoffeln, Johannisbeercompot.

Mittwoch: Grünkernsuppe, Hammels-coteletten mit grünen Bohnen, Obst.

Donnerstag: Schwarzbrottsuppe, Sauerbraten mit Semmelklösschen, Kopfsalat mit Eiern.

Freitag: Linsensuppe, gebackene Fische mit Salat, Kirschpudding*.

Samstag: Dünkisuppe, Rindfleisch mit Tomatensauce, gedünsteter Reis, Obst.

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

Koch-Rezepte.

Ravioli. Während man aus zerhackten Rinderknochen, etwas Leber und Milz — ohne Siedfleisch — mit Wasser, Salz und Suppengrün eine leichte Bouillon kocht, bereitet man aus Mehl und Ei mit ein wenig Salz einen Nudelteig, der fein ausgerollt und in lange, handbreite Streifen geschnitten wird.

Petersiliengrün und Zwiebel verwiegt, mit Ei, Reibbrot, Salz und Pfeffer gemengt und davon kleine Häufchen auf die untere Hälfte der Teigstreifen gelegt. Die obere Hälfte wird darüber geschlagen, die mit Eiweiss bestrichenen Ränder drückt man zusammen und rädelt zwischen den Farcehäufchen mit dem Kuchenrädchen durch, drückt auch hier die Ränder zusammen,

Uebrig gebliebener Braten wird mit

kocht die Ravioli fünf Minuten in obiger abgeseihter Bouillon und gibt sie, mit „Maggi“ aufgebessert, zu Tische. Th. H.

Baumwollsuppe. Zwei Eier werden mit etwas Salz und Zucker, einer Kleinigkeit Butter oder Sahne und 1 Theelöffel Backpulver verrührt, mit Mehl verdickt und gründlich geschlagen, bis es ein derbflüssiger Teig ist, welchen man fadenartig in die kochende Brühe laufen lässt oder durch einen Durchschlag drückt. Rührt man ihn in kochendes Fett, so gibt es kleine, braune Kügelchen, die in Brühe recht kräftig schmecken.

Spinat auf englische Art. Der erlesene Spinat wird in Salzwasser weich gekocht, abgetropft und ausgedrückt, alsdann mit wenig Schnittlauch und etwas Petersilie gewiegt. In frischer, zerlassener Butter, 5 Gr. Liebigs Fleischextrakt und wenig feinem Pfeffer wird er etwa 5 Minuten auf gelindem Feuer verrührt, mit gerösteten Weissbrotschnitten umkränzt und, mit Setzeiern belegt, sofort angerichtet.

Kohlraben. Man schneidet von den Knollen die Herzblättchen und noch zarten, jungen Blätter, welche man von den Rippen befreit, ab und lässt sie, um sie dann zu wiegen, in Salzwasser überwallen. Die Rüben werden geschält, in Scheiben geschnitten, in Salzwasser halb weich gekocht und dann in Brühe mit einer leichten Mehlschwitze gar gedämpft und mit dem Grünen vermischt. Ein wenig Muskatnuss erhöht den Geschmack.

Netzwurst. Je 375 Gramm Schweinefleisch, Kalbfleisch und Rindfleisch werden zusammen feingehackt, 1 Weissbrötchen wird in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit 2 feingewiegten Sardellen beigefügt. Die Masse würzt man nun mit geschnittenem Grünen, nach Belieben mit gedämpfter Zwiebel, Salz und Pfeffer, mischt sie mit 1—2 Eiern, bindet sie in ein Kalbsnetz oder formt sie mit mehligten Händen zu einer Wurst, bestreut diese mit Panirmehl und behandelt sie

im Ofen wie einen Braten. Bratzeit 1—1½ Stunden.

Senfsauce. 40 Gr. Butter, 3 Eidotter, 1 Esslöffel Senf, ein wenig Salz und Zucker, ungefähr ¼ Tasse scharfer Essig und eine Tasse Wasser oder Fleischbrühe werden auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich die Masse verdickt und dem Aufkochen nahe ist. Man schmeckt die Sauce ab und fügt nach Belieben etwas Schnittlauch hinzu. Vorzüglich zu allen Fleischsülzen, kaltem Fleisch und Salaten, dabei leicht verdaulich.

Reisaufguss. 125 Gramm Reis werden gelesen, gewaschen, mit Wasser angebrüht und abgeschüttet, dann setzt man den Reis mit ½ Liter Milch, 50 Gr. Butter, einer Prise Salz, etwas ganzem Zimmt, um welchen man ein wenig Zitronenschale gewickelt, oder statt des Zimmts ein Stückchen Vanille übers Feuer. Man kocht den Reis langsam weich, gibt ihn in eine Schüssel, lässt ihn etwas abkühlen, nimmt den Zimmt oder Vanille heraus, vermischt ihn mit 4 bis 5 Eidottern, 70 Gramm Zucker, gibt den Schnee der vier Eiweiss darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, backt den Auflauf eine starke halbe Stunde in nicht zu heissem Ofen und gibt eine Wein-, Früchten- oder Schodosauce dazu.

Kirsch-Pudding auf englische Art. Man legt eine glatte, runde, mit Butter bestrichene Form mit einem dünn ausgerollten, mürben Teig aus, den man aus 125 Gramm Nierenfett, 200 Gramm Mehl, einer Prise Salz und etwas kaltem Wasser bereitet hat, füllt die Form dann mit gewaschenen und abgestielten, sehr reifen Kirschen, bestreut dieselben mit Zucker und feingehackter Zitronenschale, legt einen Teigdeckel darüber, drückt ihn am Rande gut fest, indem man das obere Teil des inwendig eingelegten Teiges überschlägt, bindet die Form in eine Serviette, hängt sie in ein Casserol mit siedendem Wasser und kocht den Pudding zwei volle Stunden darin.

Erdbeertorte. 150 Gramm Butter wird schaumig gerührt, 250 Gr. Zucker beigegeben, gut untereinander gemengt, dann werden 6—7 Eigelb dazu getan, alles ca. 10 Minuten gerührt und Mehl dazu genommen, bis der Teig fest, doch nicht zum wellen ist. Man bringt nun den Teig in eine bebutterte Springform (rundes Kuchenblech mit hohem, abnehmbarem Rand), drückt ihn auseinander, bis er Boden und Rand des Bleches gut deckt und backt ihn im Ofen hellgelb. Ist dies geschehen, nimmt man ihn sorgfältig aus dem Blech und lässt erkalten.

Unterdessen werden schöne, reife Erdbeeren gewaschen, gezuckert und in einer nicht zu dicken Schicht auf den Kuchen gelegt, den steif geschlagenen Schnee von dem Eiweiss oder von noch einigen dazu, dem man etwas Zucker beigegeben, auf die Erdbeeren dick gestrichen und noch einen Augenblick im Ofen gelb werden lassen (auf einem Blech ohne Rand).

Man kann der Torte ein hübscheres Aussehen durch Garniren des Schnee's geben. Entweder drückt man mittelst eines Hölzchens Vertiefungen in den Schnee, bildet Carré oder sonstige Figuren.

Feine Vanille-Crème. Ein schwacher Viertelliter Milch oder Rahm wird mit 90 Gr. Zucker und einer halben Stange Vanille, welche mit der Scheere in kleine Stückchen zerschnitten ist, ein wenig gekocht. Dann werden 6 Eigelb gut verkleppert und die gekochte Milch langsam daran gerührt, wobei jedoch die Vanille zurückbleiben muss. Man lässt es nun noch ein wenig anziehen, nimmt es dann vom Feuer, lässt es erkalten und rührt 25 Gr. Gelatine, in ein wenig Wasser aufgelöst, an die beinahe verkühlte Masse. Wenn sie ganz erkaltet ist, wird noch $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm darunter gemengt. Nun wird die Masse in eine mit Olivenöl gut ausgestrichene Form gefüllt, in Eis gestellt und vor dem Gebrauche gestürzt.

Eingemachte Früchte.

Kirschenmarmelade. Schwarze, saftige Kirschen werden entstielt und entkernt; auf 1 Kilo so vorbereiteter Früchte rechnet man $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker; dieser wird geläutert, die Kirschen nebst etwas Zimmt hineingegeben und so lange gekocht, bis der Saft ganz dicklich ist. Die fertige Marmelade wird in Gläser eingefüllt, erkaltet mit einem in Rhum oder Kirsch genässten weissen Papier bedeckt, mit Pergamentpapier oder Schweinsblase verbunden und aufbewahrt.

Stachelbeergelee. Unreife Stachelbeeren werden mit so viel Wasser beigegeben, bis es darüber geht und weich gekocht. Nachdem man dieselben filtrirt hat, kocht man den Saft, wobei man auf 1 Liter Saft 625 Gr. Zucker rechnet zu Gelee.

Gartenerdbeeren. Die Früchte werden sauber gewaschen, abgetropft und auf 1 Kilo Erdbeeren 1 Kilo Zucker berechnet. Die Hälfte davon soll Grieszucker sein, den man lagenweise über die Früchte streut und bis am folgenden Tage stehen lässt. Dann bringt man die Früchte und den übrig gebliebenen Zucker aufs Feuer, lässt kaum ins Kochen kommen und nimmt die Erdbeeren mit dem Schaumlöffel heraus; dann kocht man den Saft noch fünf Minuten und giesst ihn über die Früchte. Am andern Tag wird nur der Saft mit etwas Zitronensaft wieder fünf Minuten gekocht und so noch einmal wiederholt, dann in Gläser gefüllt und in üblicher Weise aufbewahrt. Die Erdbeeren müssen nicht mehr gekocht werden.

Gartenbau.

Gurkenkerne in Petroleum. Ein grosses Beet war mit Gurken besät, doch kam keine einzige Pflanze zum Vorschein. Bei

näherer Untersuchung stellte sich heraus, dass sämtliche Kerne von Ungeziefer ausgehöhlt waren. Ich nahm nun den noch

vorhandenen Rest des ersten Samens, | gingen sämtliche Kerne auf. Seit dieser
legte ihn einen halben Tag in Petroleum | Zeit lege ich den Gurkensamen vor dem
und pflanzte denselben genau auf diesel- | Einsäen erst einige Stunden in Petroleum
ben Stellen, wo der erste Samen gelegen | und habe nie mehr eine Fehl Saat.

Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

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

Antworten.

24. Ihre Frage ist nicht präzise genug. Man weiss z. B. nicht, ob Kleider, Hauszins etc. auch aus diesem Wirtschaftsgelde bestritten werden müssen oder nicht. Mit 200 Franken im Monat muss eine grössere Anzahl von Familien auskommen, als Sie glauben. Es gibt weit mehr solche, die mit weniger haushalten und aushalten müssen. Wir empfehlen Ihnen Volkarts Koch- und Gesundheitsbüchlein, welches auch einige Rechnungen und Haushaltsbudgets mit verschiedenen Summen als Grundlage enthält, zum Studium. Dann werden Sie sehen, wo und wann Sie zu viel ausgegeben. Das Büchlein ist zu beziehen durch den Verleger A. Coradi-Stahl und durch alle Buchhandlungen.

25. Ich habe schon oft nach den im „Ratgeber“ erschienenen Rezepten Restengerichte zubereitet. Sie sind wohl noch nicht lange Abonnentin, sonst hätten Sie schon manches gute Rezept darin gefunden. Ich wiederhole Ihnen hier einige:

Falsche Koteletten. Allerlei Arten Fleischresten werden fein gehackt; dann füge man gehackte und in Butter verdämpfte Zwiebeln, Salz, Pasteten-Gewürz, Petersilie, etwas Brotkrumen, die man in Wasser getaucht und gut ausgedrückt hat und ein Ei bei. Die Masse wird gut verarbeitet, sie muss feucht, darf aber nicht zu dünn sein. Von derselben werden so viele Häufchen gemacht, als man Koteletten will und dieselben in Paniermehl gerollt. Dann gebe man ihnen die Form einer Kotelette und stecke einen dicken Makkaronistengel hinein, um den Knochen zu bilden. Im Backfett lasse man sie gelbbraun backen und serviere sie mit einer piquanten Sauce.

Gedämpftes Fleisch mit Kartoffeln. Eine feuerfeste Platte wird mit Butter bestrichen, dann bedecke man den Boden mit einer Lage in Scheiben geschnittene, gesottene Kartoffeln und bringe darauf eine Lage gehacktes Fleisch, auf gleiche Art zubereitet wie in vorheriger Nummer, fülle mit Kartoffeln auf, streue Paniermehl darüber, gebe noch einige Stückchen Butter hinzu und lasse es im Ofen 15–20 Minuten dämpfen.

Gebackenes Fleisch. Kalbfleisch, Rinds- oder Schafbraten wird in viereckige Stücke geschnitten; auch gesottenes Rindfleisch kann hinzugenommen werden, nur muss man es einige Stunden vorher in Essig, dem Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie beigelegt wird, beizen. Die viereckigen Stücke Fleisch werden in einen Backteig getaucht und im Backfett schön gelb gebacken.

Fragen.

26. Ist es besser, wenn die Früchte zum Einmachen recht reif, oder wenn sie noch etwas hart sind und nicht den völligen Reifegrad erlangt haben? Meine Freundin besuchte eine Haushaltungsschule in Deutschland und hat dort diese letztere Methode angewendet gefunden. Ich kann nun nicht recht glauben, dass unreife Früchte ebensogut ausfallen wie reife. Dass sie schöner werden, will ich ja zugeben. Wer weiss Rat? Martha.

27. Kann man in Zürich irgendwo wissen, frischen Milchzieger beziehen, wie man ihn zu verschiedenem Backwerk in Oesterreich viel verwendet und dort überall findet; E. G.

28. Was besteht für ein Unterschied zwischen Sago und Tapioka? Für gefällige Auskunft dankt Ein junges Hausmütterchen.

*

*

*

Anmerkung der Redaktion.

Die verehrl. Hausmütterchen werden zu einer etwas regern Beteiligung an dem Sprechsaal eingeladen. Es ist doch gewiss manche noch ratbedürftig und ebenso oft könnten sie sicher auch mit gutem Rat aushelfen. Wenn Sie diesen Platz nicht mehr und ausgiebiger für sich beanspruchen, so werden wir auch andern Ratsuchenden hier Raum gewähren und hauswirtschaftliche Fragen von anderer Seite, sofern es gewünscht wird, hier aufnehmen.