

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

Band: 5 (1898)

Heft: 1

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: 08.11.2024

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

Ratgeber

für Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zu Nr. 1 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 1.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.

1. Januar 1898.

Inhaltsverzeichnis: Briefwechsel zwischen einem jungen Dienstmädchen und seiner Gotte. — Die beste und sicherste Ueberwinterung der Blumenkisten. — Koch-Rezepte. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

»Was werden die Leute dazu sagen?« Dann hör' auf Menschen, auf echte wahre,
Das lass dich wenig scheren und plagen; So kommst du gewiss mit dir in's Klare.
Frag nur zuerst dein eig'nes Gewissen Doch vor der Tat
Und sei's zu hören selbst beflissen. Halt beides zu Rat.

Briefwechsel zwischen einem jungen Dienstmädchen und seiner Gotte.

Liebe Gotte!

Nun will ich mein Versprechen halten und Euch ausführlich schreiben, wies mir bis dahin in der Fremde ergangen ist.

Also heut sind's just 14 Tage, dass ich bei der Frau Rosenstiel an der Oberstrasse eingestanden bin. Auf der Reise wäre mir fast etwas fatales passiert. Ich stieg in den lätzen Wagen. Zum Glück fragte mich ein altes Mütterchen, das mir Platz machte: „Weiter ebe o nach Bern?“ Als ich drauf antwortete: „Nei, uf Züri!“ sagte ein Herr wisawi: „Denn sit der ja im urächte Wage; gönd gleitig use, der heit just na Zyt! Geit numme, i will ech s'Köfferli abe geh!“

O, wie klopfte mir das Herz, bis ich wusste, wo einsteigen, Aber endlich kam ich doch glücklich in Zürich an. Im Bahnhof bekam ich fast den Trümmel; das ist ein Gschüss und Gspräng, es wird einem ganz angst. Ein Dienstmann kam auf mich zu und fragte, ob ich etwas zu tragen habe. „Ja“, gab ich zur Antwort, „es wär mir lieb, wenn Ihr mir das Köfferli abnähmet“ und dachte bei mir selber: Respekt vor dem, das tät auch nicht jeder!

Der Mann frug mich, wohin und zu wem ich wolle. Ich zeigte ihm die Adresse und sagte: „Als Dienstmädchen zu einer Frau Rosenstiel an der Oberstrass.“ Er kratzte hinter dem Ohr und schüttelte den Kopf. Was das bedeuten sollte, wusste ich nicht, aber es ward mir angst, als ich vor dem Hause stand.

Frau Rosenstiel nahm mich aber freundlich auf und gab sogar dem Dienstmann, der mir das Köfferli trug, ein Trinkgeld. Ich wusste nicht, waram er im-

mer noch stehen blieb, nachdem ich ihm doch schon zweimal „danke Gott“ gesagt hatte. Jetzt weiss ich's, das heisst aber unverschandt si, so was täten unsere Businger nicht!

Die Frau Rosenstiel stellte mir Kaffee und Brot auf, lieber wäre mir freilich ein Bräusi gewesen, aber unsereins kann nicht alles haben auf der Welt. Nachher zeigte sie mir ein Stüblein — denkt Euch, Gotte, ein eigenes Stüblein! Es ist zwar eng und schmal, einen Langus könnt' ich drinn nicht tanzen, aber Tes tut's, es ist heiter und luftig und hoch oben. Es ist ein Kasten drin, ein Tischlein, ein Stuhl und — ein Wecker — einen Ofen hat's nicht, aber item, das Stübchen frut mich. Die Frau Rosenstiel hat's gemerkt und hat zu mir gesagt, sie hoffe, ich werde es besser in Stand halten als die vorige Magd.

Sie sagte mir dann auch, was ich für gewöhnlich zu tun habe. Also am Morgen spätestens um 6 aufstehn, das Stüblein in Ordnung bringen, dann um 1/27 gestrählt und gewaschen herunterkommen, anfeuern, aber nicht mit Petrol, das Kaffee machen, tischen, die Milch heraufholen und genau anschreiben wie viel. Einmal brauche man zwei undeinhalb, ein andermal drei Liter. Ich musste ihr gleich ausrechnen, wie viel das in der Woche ausmache. Sie war verwundert, als ich es so bald hatte und notabene richtig und sie nicht, d. h. sie hatte sich nur geirrt, das kann ja den gescheitschten Leuten passieren. Es freute mich aber doch und wenn unser Lehrer mich einmal besucht, so sag ichs ihm.

Ja so, nach dem Frühstück muss ich abwaschen, dann die Zimmer in Ordnung bringen, dann kochen helfen, tischen, abwaschem. Am Nachmittag allerlei, das weiss ich jetzt noch nicht.

Als ich nach dem Frühstück die Brosamen unter den Tisch wischen wollte, bei uns daheim bicken's dann die Hühner auf) sagte sie: „Ja, potz tausend, die wischt man auf's Schäufelchen, bei uns darf im Haushalt nichts verloren gehen!“

Beim Zimmerordnen machte mir Frau Rosenstiel alles vor, wie man bettet, wischt, abstäubt. Aber die nimmts genau; jedes Stäubchen sieht sie.

Und was für kuriose Betten man hier hat. Die Kopfete ist ja viel höher als die Fuessete. Unser Schreiner in Busingen hat jedenfalls ein besseres Augenmass.

Beim Kochen muss ich einstweilen mehr nur zusehen, aber gleichwohl nicht müssig. Die Frau weiss mir immer etwas zu tun oder mich auszufrägel, wie ich das oder jenes machen wollte.

Beim Tischen erklärte und zeigte mir die Frau alles. Die Sache ist gar nicht so leicht. Ich werd's Euch das nächste Mal schreiben, jetzt weiss ich's noch nicht auswendig. Ich musste auch am Tische essen mit der Herrschaft, aber ich durfte nicht aufschauen, der Herr macht so ein strenges Gesicht, wahrscheinlich macht's die Brille.

Nachmittags schickte mich die Frau mit dem Miggeli spazieren. Ich bekam eine schöne, weisse Schürze mit Anterdö und auf den Kopf ein kuriozes Ding, es sah aus fast wie ein Krönchen. Ich kam mir darin wie verkleidet vor und dachte: Wenn ich nur keinen Businger antreffe.

Der Eduardli, er ist zwar erst zehn Jahre alt, weiss aber schon Weg und Steg, kam mit und zeigte mir im Vorbeigehen den Bäcker- und Metzgerladen, den Konsum und die Post. Man muss dann nicht lange suchen. Am Abend musst ich das Miggeli waschen oder vielmehr zusehen, dann trug's die Mutter in's Bettchen, gab ihm den Schoppen und bald schlief's ein. Aber was das für eine

Prachtswiege hat! Eine Prinzessin dürfte drin liegen! Da macht man mit den Busingerkindern nicht so viel Wesens und doch werden sie gross und stark.

Nach dem Nachtessen ging der Herr fort, er müsse noch einen Vortrag halten, das versteh ich nicht recht und Eduardli ging auch zu Bett, da waren wir allein, ich und die Frau Rosenstiel. Diese sagte zu mir: „Es ist heut just nicht so böß gegangen, Du must nur recht Acht geben und denken, hörst Du — denken und nichts vergessen, dann geht die Arbeit noch einmal so flink.“ Dann gab sie mir ein dickes Heft, darein soll ich einschreiben, was ich schon gelernt, Kochrezepte, Vörteli, wie man das und jenes angattigen müsse u. drgl. Auch die Ausgaben, Einnahmen, Trinkgelder und was ich sonst bekommen, versteht sich, nicht alles durcheinander. „Und hier“, sagte sie, „ist ein Bleistift und ein Kalenderchen — ja so, die hab ich unten liegen lassen“. Scheint's die Frau Rosenstiel kann doch auch vergessen.

Ich versprach alles, war aber froh, als ich mein Stübchen aufsuchen konnte. Es ist so heimelig drin, aber doch kam mich das Heimweh an so hoch oben, so mutterseelenallein in der Welt zu stehen und unter fremden Leuten zu sein. Dann aber dachte ich an meinen Konfirmationspruch: Befehl dem Herrn Deine Wege und hoffe auf ihn, er wird's wohl machen. Getröstet schlief ich ein.

Wie geht es Euch? Ich hätt' bald vergessen zu fragen und doch denk ich alle Tage an Euch und an den Vater in Amerika.

Landskraft hab ich noch keine angetroffen. Es ist mir eigentlich nicht viel daran gelegen, sie würden mir am Ende nachreden, ich sei hoffärtig geworden. Aber meinen lieben Lehrer möcht' ich doch wieder einmal seh'n. Ich lass ihn herzlich grüssen.

Hat der Vater noch nie geschrieben? Er erbarmt mich, dass er noch keine Stelle gefunden hat. Ich will nun gewiss alle Nacht herzlich für ihn beten.

Gott behüt Euch, grüsst mir alle, die mir nachfragen und schreibt bald
Euerm
Lisebethii.

Die beste und sicherste Ueberwinterung der Blumenkisten.

Welcher Blumenfreund wünschte nicht seine Lieblinge, die er in Töpfen und Kisten aus Samen erzogen hat, gut durch den Winter zu bringen, um sie wo möglich schon von den ersten Frühlingstagen an in voller Blüte zu haben? Aber leider geht dieser Wunsch nur selten in Erfüllung, denn die meisten Blumen aus Samen erzogen, werden im Laufe des Sommers zu üppig und zu gross, erreichen sogar vor dem Herbst schon ihre vollste Entwicklung, so dass sie von da an allmählig zurückgehen und kaum mehr durch den Winter zu bringen sind. Manche auch werden so dicht, wie z. B. die Mimulus, Lobelien, Verbenen, Petunien, Godetien, Ageratum, Nycterinien, Salvien, Pentstemon, Reseden u. v. a., dass sie im Laufe des Winters leicht von Schimmel befallen werden und dann kaum mehr zu retten sind. Am leichtesten lassen sich daher alle diese genannten und noch viele andere überwintern, wenn sie rechtzeitig zurückgeschnitten werden. Es scheint jedoch, dass wenige Blumenfreunde sich entschliessen können, die Pflanzen zurückzuschneiden. Ist nun wirklich aus diesem oder jenem Grund

das Zurückschneiden versäumt worden, so hole man dasselbe so bald als möglich nach, wenn die Pflanzen abgeblüht oder vom Frost schon etwas gelitten haben und bedecke die Töpfe oder Kistchen ganz mit Holzkohlen (Bäckerkohlen), stelle sie in irgend ein frostfreies Lokal und begiesse sie nicht mehr oder doch nur so viel, dass die Erde etwas feucht bleibt. Auch wenn sie sofort wieder schön austreiben, begiesse man sie gleichwohl sehr sparsam, stelle sie aber in in diesem Fall möglichst an's Fenster oder wenigstens in die Nähe desselben. Sollte trotz der Kohlen sich irgend ein Ansatz von Schimmel zeigen, so entferne man die betreffenden Blätter sofort und namentlich alle und jede Ansteckungstoffe, wie dürre Stengel, faulende Blattstiele u. dgl.

Bei dieser Behandlung und mit Anwendung der genannten Vorsichtsmassregeln, verbunden mit pünktlichster Reinlichkeit, wird man nicht nur alle seine Geranien, Cupheen etc. sehr gut überwintern können, sondern auch alle genannten, reich blühenden Blumen, die dann schon frühzeitig mit ihrem Flor beginnen und uns unendlich viel Freude bereiten.

Koch-Rezepte.

Französische oder Wurzel-Suppe. 2 gelbe Rüben, 1 Selleriekopf, 2 Petersilienwurzeln, etwas Lauch und etwas Wirsing, wenn zu haben auch Spargelköpfe, etwas Blumenkohl und einige grüne Bohnen werden rein geputzt, gewaschen und fein geschnitten mit etwas Fleischbrühe 1 bis 1 $\frac{1}{2}$ Stunden langsam weich gedämpft, dann mit der nötigen Fleischbrühe noch fertig gekocht und angerichtet. Am längsten kochen Bohnen, weniger lang die Spargel, am kürzesten der Blumenkohl.

Gans. Die nach Vorschrift zurecht gemachte Gans wird mit geschälten und etwas säuerlich schmeckenden Aepfelschnitzen. Maronen oder Fleischfarce gefüllt, zugenäht und mit Salz eingerieben in die Pfanne getan, je nach ihrer Grösse mit 1 $\frac{1}{2}$ Liter kochenden Wassers übergossen und auf dem Herde zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde, auf der Brustseite liegend, gekocht. Dann deckt man sie auf, dreht sie um, lässt das Wasser einkochen, bis es ganz verdampft, das Fett heraustritt und sich Bratensatz an die Pfanne setzt (die Gans schreit). Darauf sticht man in die verschiedenen sehr fetten Teile (nur

nicht in die Brust), gibt einige Löffel Wasser daran und stellt die Pfanne in den Bratofen, um die Gans zu schöner Farbe knusperig und zart zu braten. Von Zeit zu Zeit sticht man wieder in die fetten Teile, schöpft Schmalz ab und giesst nur ein wenig Flüssigkeit nach, damit durch die Wasserdämpfe die Haut nicht weich bleibt. Je nach der Grösse braucht die Gans 2 – 2 $\frac{1}{2}$ Stunden Bratzeit, im Winter länger als im Herbst. Junge Gänse bedürfen nicht selten einen Zusatz von Butter und oft nur 1 Stunde zum Garwerden. Die Sauce muss durch Mehl Bindung erhalten und nicht durch viel Fett unangenehm werden. Dampfkohl und Kartoffeln sind beliebte Beilagen. Die Reste der Gans lassen sich in Teltower Rübchen trefflich wärmen oder man trage sie kalt mit Aepfeln und Reis oder mit Aepfeln und Kartoffeln auf und die Sauce warm nebenbei. Auch eine Art Dampfsauce, die man mit Hilfe der Bratensauce, mit Perlzwiebeln, sauren Gurken etc. bereitet und in der die Stücke der Gans erwärmt werden, ist empfehlenswert. Die letzten kleingeschnittenen Reste kommen mit der Bratensauce in

Sauerkohl, welcher vorher halb weich gekocht und recht fett und pikant zubereitet wird, mit Schälkartoffeln zum Abendbrot.

Hase in Aspic. Man bereitet einschmackhaftes Gelee nach früherem Rezept. Man schneidet das Fleisch von einem frischen, recht saftig gebratenen Hasen nach dem Erkalten in zierliche Stücke. In einer glatten, mit feinem Oel ausgestrichenen Form giesst man $1\frac{1}{2}$ Cm. hoch von dem Gelee; ist dieses ganz kalt, so legt man einen Kranz oder Stern von halben Pfeffergurken, Krebschwänzen, kleinen Champignons, Citronenscheiben, Ringe von roten Beeren und hartgekochten Eiern, darauf den Braten, dann wieder Gelee bis Braten und Gelee verbraucht und die Form gefüllt ist. Diese Schüssel muss am Tage vor dem Gebrauch bereitet werden. Sie wird auf einer Schüssel umgestürzt und kann mit einer kalten Sauce gegessen werden, welches aber nicht unbedingt nötig ist.

Hammelfleisch auf russische Art. Hammelfleisch aus der Keule wird in mittlere Stücke geschnitten und dann eine Stunde in eine Beize von Weinessig, Zwiebeln, Salz und etwas feinem Pfeffer gelegt. Herausgenommen, brät man es in Butter braun, schwitzt etwas Mehl in Fett gelb und tut so viel von der durchgeseihten Beize hinzu, dass der Beiguss pikant schmeckt.

Bratwurst mit Sauce. Die Wurst wird in heissem Schmalz auf beiden Seiten gebräunt, dann auf erwärmte Platte ausgelegt. In dem zurückbleibenden Fett röstet man geschnittene Zwiebeln hellbraun, streut ein Theelöffelchen Mehl darüber, giesst nach einigen Minuten eine Obertasse kochendes Wasser darauf und würzt mit Salz, Pfeffer und einem Güsschen Essig.

Wenn die Sauce ein Weilchen gekocht hat, sieht man sie durch, legt die Wurst nochmals ein, um sie langsam darin fertig zu sieden und fügt dann beim An-

richten 1 bis 2 Theelöffelchen »Maggi« hinzu.

Zum Abendbrot bestimmt, macht man ausserdem ein Spiegelei und legt es auf die angerichtete Wurst, die dann eine »gesattelte Bratwurst« genannt wird.

Für den Mittagstisch gibt man am besten gutes Kartoffelgemüse, Maccaroni oder geschmälzte »Spätzli« dazu.

Th. H.

Schinkenspeise. Die harten Ueberreste eines Schinkens, die man beim Wurster oft ganz billig erhält, werden ziemlich fein gewiegt. Eine Form oder Kasserole wird mit Fett dick ausgestrichen und mit abgesottenen Nudeln, Maccaroni oder Wasserspätzchen (Knöpfli) belegt. Hierauf legt man eine Lage Schinken und begiesst ihn mit dem in Würfel geschnittenen, ausgebratenen Schinkenfett. Sollte kein solches mehr vorhanden sein, so schneidet man etwas geräucherten Speck in Würfel und verwendet — ausgebraten — dieses Fett zum Uebergiessen. Der Schinkenlage folgt wieder eine Lage von der Mehlspeise und nachher wieder Schinken. Obenauf muss Mehlspeise liegen. Dann quirlt man einige Eier mit etwas Milch oder Rahm gut durch, fügt etwas Salz und Muskatnuss bei, giesst dies über das Gericht und legt zerstreut Stückchen süsser Butter obenauf. Die Speise kann ins Wasserbad gesetzt werden, wo sie $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen muss. Gibt man sie direkt in den Ofen, so braucht sie zum Backen $\frac{3}{4}$ Stunden. Grüner Salat, gekochte Zwetschgen oder Kirschen passen gut zu dieser Schinkenspeise.

Maccaroni mit Kastanien. Man schäle zwei Dutzend schöne, geröstete Kastanien, zerstampfe sie ziemlich fein und vermische sie mit Salz, auch hat man 500 Gramm Maccaroni in Salzwasser abgekocht und gut abtropfen lassen und bringt sie nun mit den Kastanien, 100 Gramm frischer Butter und zwei geschälten, unzerschnittenen Schalotten auf schwaches Feuer, rührt sie etwa eine Viertelstunde lang

und schwenkt sie öfters um, entfernt dann die Schalotten, gibt 3 Esslöffel süßen Rahm oder auch nur Milch an die Macaroni und richtet sie auf runder Schüssel bergförmig an, bestreut sie mit fein gekrümelmtem, mit geriebenem Käse vermischtem Weissbrot, beträufelt sie mit heisser Butter und stellt die Schüssel über einem Dreifuss in den Ofen (Röhre), bis die Macaroni hübsch gebräunt sind.

Kartoffeln nach Lyoner Art. Die in Salzwasser abgekochten Kartoffeln schneidet man in Scheiben, bringt sie in eine Kasserole und schüttet ein dünnes Zwiebelpürée darüber. Dann schneidet man einige Zwiebeln in Scheiben, dünstet sie in Butter, fügt ein wenig Mehl, Salz, Pfeffer und etwas Weinessig hinzu, rührt alles durcheinander und lässt es auf langsamem Feuer kochen. Im Momente des Anrichtens giesst man etwas kräftige Auflösung von Maggi's Fleischextrakt bei, rührt diese Sauce unter die Kartoffeln und servirt sie.

Aepfelpasteten. 2 Kilogr. feine saure Aepfel werden geschält, in feine Scheibchen geschnitten und je nach der Qualität der Aepfel mit 150 bis 200 Gramm gestossenem Zucker vermischt. 360 Gramm Mehl, 1 Theelöffel Salz und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Backpulver werden trocken vermischt, nachher mit $\frac{1}{8}$ Liter lauem Wasser angerührt und mit 130 Gramm Rindermark oder Butter auf dem Backbrett durchgeknetet. Man rollt den Teig $\frac{1}{3}$ Cm. dick aus, bestreicht eine Form oder Kasserole mit Butter, schneidet nach dem oberen Rand der Form aus dem Teig einen Deckel, legt den übrigen Teig wieder zusammen, rollt ihn zu einem dünnen Kuchen aus, belegt damit die Backform, schneidet den Rand gerade, bestreicht ihn mit

Wasser, füllt die Aepfel darein, streut eine Prise Zimmt und gereinigte und kurz aufgequollene Weinbeeren und Rosinen darüber, legt den Teigdeckel darauf, drückt ihn am Rand mit den Fingern fest, bepinselt den Deckel mit kaltem Wasser, bestreut ihn mit Hagelzucker (grob gestossen) und backt ihn schön krustig.

Eierpunsch (ausgezeichnet). $1\frac{1}{2}$ Flasche weissen Wein, $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser, 250 Gr. Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben, nebst dem Saft von 2 Zitronen, 6 Stück frische Eier. Man schlägt dies alles mit dem Schneebesen recht stark über raschem Feuer, bis der Schaum sich hebt; kochen darf es nicht. Nachdem der Topf vom Feuer genommen, muss man noch etwas weiter schlagen und fügt dabei nach Geschmack etwas Arrak hinzu.

Küchlein ohne Eier. Von Mehl, süßem Rahm. gesalzenem heissem Wasser, worin süsse Butter zerlassen wurde und dem Liebhaber Bienenhonig und eine Prise Pfeffer beimischen, rührt man einen Teig, der geklopft wird, bis er Blasen wirft. Dieser Teig eignet sich zum Umhüllen von Weissbrot- oder Fleischschnitten, auch taucht man Aepfelstücke, Birnen oder Blumenkohl darein und backt die Schnitten in heissem Fett schön gelb.

Pudding, genannt „Morgenröte“. 4 Eidotter verrührt man mit 125 Gr. Zucker, dann löst man 6 Tafeln rote Gelatine in lauer Milch auf und gibt es zum ersteren. Die 4 Eiweiss werden zu Schnee geschlagen und dann mit der oben angegebenen Masse vermengt. Alles zusammen in eine Glasschale zum Steifwerden zurückgesetzt und bei Tisch mit einer Vanillensauce servirt.

Manch' herbe, saure Frucht schmeckt gut,
Wenn man den Zucker dazu tut,
Manch bittere Wahrheit dringet ein,
Tust Du ein Mässchen Liebe hinein.

Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

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

Aus dem Vortrag von Frl. Schneebeli im Verein der Hausmütterchen.

Ein bleibenderes Denkmal als diejenigen von Stein und Erz hat sich die Grossherzogin von Baden im Luisenhaus zu Karlsruhe geschaffen. Unweit vom Bahnhof, in freier Lage, erhebt sich das von Bäumen beschattete Doppelhaus. Die eine Hälfte desselben beherbergt im untern Stock die Volksküche, im zweiten die Kinderkrippe und im obern eine Fachschule für Damenschneiderei und Lingerie. Die andere Hälfte hat in der ersten Etage den Kindergarten und in der zweiten und dritten die eigentliche Kochschule, wohin Sie mir heute folgen wollen.

Es herrscht in den Räumen eben grosse Aufregung. Der Besuch der Grossherzogin ist angesagt. Schon vorher sind besondere Anstandsstunden in den Stundenplan eingereiht worden, die namentlich für mich Schweizerin nicht unnötig waren. Da galt es vor allem, den Hofknix zu lernen, die Anreden sich einzuprägen und was der Formalitäten mehr sind. Endlich ist der hochwichtige Moment da. Aber wie gross ist mein Erstaunen, als Ihre königliche Hoheit sich als eine fast einfach gekleidete, liebenswürdige Dame entpuppt. Als einzige Ausländerin wurde ich ihr zuerst vorgestellt. Die vertrauliche Anrede: Wie heisstest Du? hätte mich bald ausser Fassung gebracht. Dann folgen Erkundigungen über die Familie, und schliesslich gibt sie mir einen herzlichen Glückwunsch mit für den zukünftigen Beruf.

Nun zu der eigentlichen Einrichtung. Ein Kurs, an dem 16 Töchter, wovon die Hälfte Externe, teilnehmen, dauert ein Vierteljahr. Wer sich zur Kochlehrerin ausbilden will, nimmt zwei Kurse als Schülerin und einen dritten als Hilfslehrerin. Für den Vertrieb all des Guten, das gekocht wird, ist durch 30—40 Pensionärinnen gesorgt. Zwei Töchter haben jeweilen zu serviren, während zwei andere ausschliesslich mit dem Anrichten der Speisen beschäftigt sind.

So wären wir also in der Küche angelangt. Dies ist nun allerdings eher ein Saal als ein Raum, unter dem wir gewöhnlich eine Küche verstehen. Die eine Seite hat drei, die andere zwei hohe Fenster. Der Boden ist natürlich aus Cement gemacht und an den Wänden sind weiss und blaue Kacheln angebracht. Als Hauptstücke figuriren zwei mächtige Herde, ein französischer und ein Gasherd mit 6 Löchern, 2 Brat- und einem Dörrföfen. Die beiden Kästchen dort in den Ecken dienen für Geschir und Hülsenfrüchte, auf jedem steht eine Waage und darüber hangen die Tabellen vom zerlegten Ochsen und vom Kalbe. Die dritte Ecke nimmt der grosse Fleischblock mit der Uhr darüber ein und in der vierten endlich steht eine Art Kommode mit den grossen Schüsseln und der Mehlbüchse. Darauf steht ein Gestell mit acht blitzblanken Kupferpfannen, von der kleinsten bis zur grössten. Weiter oben prangt ein Porträt mit dem Wahlspruch: „Die Hand bei der Arbeit, das Herz bei Gott!“ Vor einem Fenster befindet sich das Abwaschbänklein mit der Abfallkiste darunter.

So, nun hätten Sie das Bild der Küche. Stellen Sie sich die Töchter darin vor mit den weissen Häubchen, den saubern Waschkleidern und den gleichmässigen, blau und gelbgestreiften Schürzen, so wird der böse Spruch aus dem Felde geschlagen sein: „Wer in die Küche geschaut hat, dem graut vor den Speisen!“

Den theoretischen und praktischen Unterricht erteilt eine Kochlehrerin und die Hilfslehrerinnen, je zwei; einen Mittag in der Woche erteilt ein Reallehrer weitem theoretischen Unterricht über alles, was mit dem Kochen unmittelbar zusammenhängt.

Damit sich die zukünftigen Kochlehrerinnen auch praktisch betätigen können, sind Abendkurse für ganz junge Töchter eingerichtet, die von den angehenden Lehrerinnen geleitet werden. Die Schülerinnen bestehen hauptsächlich aus Zöglingen der Sophienschule. Es werden drei Abteilungen gemacht, von denen jede zwei Abende in der Woche zur Verfügung hat.

Ich will meine Schilderung mit den Worten der Grossherzogin schliessen, die sie mir mit auf den Heimweg gab: Grüssen Sie, sagte sie, Ihre Landsleute und sagen Sie ihnen, dass ich die Idee einer Kochschule aus der Schweiz mitgebracht habe.

* * *

In engern Grenzen als dies ausländische Institut, bewegt sich die Basler Kochschule für Sekundarschülerinnen. Sie macht aber nichtsdestoweniger einen wohlthuenden Eindruck. Das freistehende Lokal hat jedenfalls früher für Turnzwecke gedient.

Wie in Karlsruhe, so sind auch da die Schülerinnen in drei Abteilungen eingeteilt, so dass jeder Abteilung zwei Abende der Woche gehören. Wenn immer möglich, wird der Unterricht aber auf die freien Nachmittage verlegt. Im andern Falle kommen die Mädchen abends 4 Uhr, trinken zuerst den von der Lehrerin schon bereiteten Kaffee und machen sich dann

ans Werk. Die Lehrerin sagt zuerst, was gekocht werden soll, erklärt die Zubereitung der Speisen und dann verteilen sich die 24 Mädchen an die vier Kochherde. Den einen Tag gibt's Mehlspeise mit Obst, den folgenden Fleisch mit einem Gemüse. Voran geht immer eine Suppe. Mit grossen Aermelschürzen angetan, warten die jungen Köchinnen mit grossem Eifer ihres Amtes. Dort ist eine zu der Nachbargruppe gegangen und hat geschwind eine Pfanne abgedeckt. Triumphierend kommt sie zurück: „Es schmeckt nid ggreftig dänne wie bi eus,“ meint sie. Gessen wird übrigens wohl beides, denn die selbst bereitete Mahlzeit mundet den Kindern besser als jede andere. Nachher reinigen sie das Geschirr, räumen auf und waschen auch den Boden auf. Die Rezepte erhalten sie gedruckt.

Seit vier Jahren hat Basel diese Kinderkochschule eingeführt und wir wollen hoffen, dass es bald nicht mehr allein dastehe. Ein Besuch in der gut geleiteten Schule wird auch die letzten Vorurteile — wenn solche noch sind — schwinden machen.

Antworten.

75. Die erfrorenen Kartoffeln können freilich nur noch zu Zwecken dienen, bei denen man ungeschält gekochte zu benutzen pflegt, sind dann aber ebenso gut und wohlschmeckend wie andere. Abends in kaltes Wasser getan, worin sie bald einen festen Eisklumpen bilden, sind sie am folgenden Morgen aufgetaut, aber vollständig weich und werden dann mit vielem Salz gekocht, wobei sie wieder fest werden, aber längere Zeit zum Garkochen brauchen. Gute, mehlschwere Kartoffeln platzen dabei ebenso, sind auch im Geschmack fast gar nicht von den nichterfrorenen zu unterscheiden. Auch erfrorene Gemüse und Suppenkräuter müssen gleichfalls in kaltem Wasser auftauen und dann sofort wie gewöhnlich verbraucht werden. E. W.

76. Ich fülle seit mehreren Jahren die Pralinés mit einer Crème in Zitronen-, Vanille- oder Himbeergeschmack, auch tue ich Cacao-Masse, Marzipan, grobgeschnittene Mandeln oder Nüsse hinein. Die Crème bereite ich in folgender Weise: Zucker wird mit ein wenig Wasser geläutert, bis er spinnt, also bis der langsam herabfallende Tropfen einen Faden zieht. Nun wird der Zucker mit wenigen Tropfen von Zitronenextrakt, feingeschnittener Vanille, Rosenwasser, Himbeersaft oder Cacaopulver, je nachdem man den Geschmack wünscht, vermischt und bis zum Erkalten gerührt. Sobald die Masse pomadenartig sich verdickt, werden Kügelchen oder Röllchen daraus geformt. Sollte die Masse zu starr werden, so muss man sie auf dem warmen Ofen oder auf heissem Wasser wieder etwas anwärmen. Auch schmeckt es sehr gut, wenn man ganze Mandeln mit Chocolate überzieht oder unter die Choclademasse grob geschnittene Mandeln oder Nüsse mischt und mit einem Theelöffel kleine Kügelchen auf ein gefettetes Papier setzt.

76. Es gibt eine Broschüre über die Bereitung von Pralinés. Befeuchten Sie Puderzucker mit Rosen-, Vanille- oder Zimmtöl, formen Kugeln und tauchen sie in die Chocolate. Auch Haselnusskerne eignen sich dazu und Marzipan-Masse.

77. Man lässt sich vom Metzger 225 Gramm Rindermark aus den Knochen lösen, schneidet es in kleine Würfel und lässt es 5–6 Tage in einer Porzellanschüssel mit Wasser liegen, muss aber jeden Tag das Wasser erneuern. Dann drückt man die Masse durch ein Tuch, so dass das Wasser herausläuft und rührt in einer Schüssel das Ganze mit einer Reibekeule zu Sahne. Nach und nach giesst man für 30 Cts. Perubalsam hinzu und verrührt denselben noch tüchtig. Diese Pomade verliert niemals ihre Weichheit und Geschmeidigkeit.

77. Rindsmark im Marienbad zergehen lassen, mit feinem Oel vermischen und einige Tropfen Bergamotteöl oder sonst ein wohlriechendes Fluidum dazu nebst etwas pulverisirter Chinarinde gibt vorzügliche Pomade. H.

Fragen.

1. Meine schwarzen Glacéhandschuhe fangen an, unansehnlich zu werden an den Fingerspitzen. Gibt es ein Mittel, dieselben wieder aufzufrischen und „salonfähig“ zu machen?

Eine Sparende.

2. Gibt es ein sicher wirkendes Mittel gegen Frostbeulen an den Händen? Ich leide jeden Winter an dem Uebel und habe schon so vieles zur Linderung probirt, aber ohne Erfolg. Besten Dank zum voraus.

3. Warum schmeckt lange gekochtes Wasser schlecht? Würde mich eine Leserin, die Auskunft weiss, darüber aufklären?

Ein dienendes Hausmütterchen.

4. Warum behauptet man immer, das Fleisch müsse frei an der Luft hängend aufbewahrt werden?

Eine Unwissende.