

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

**Band:** 5 (1898)

**Heft:** 2

**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:** 30.10.2024

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

# Ratgeber für Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zu Nr. 4 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 2.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.

22. Januar 1898.

**Inhaltsverzeichnis:** Falsche Sparsamkeit. — Der Backofen auf Petrol- oder Gasherden. — Speisezeddel für zwei Wochen. — Koch-Rezepte. — Allerlei Nützliches — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

»Senk' es tief in deine Brust,  
Eines nur ist Glück hienieden,  
Eins: Des Innern stiller Frieden  
Und die schuldbefreite Brust!

Und die Grösse ist gefährlich,  
Und der Ruhm ist eitel Spiel:  
Was er gibt, sind nicht'ge Schatten,  
Was er nimmt, es ist so viel!«

## Falsche Sparsamkeit.

Die Sparsamkeit ist eine vielgerühmte Tugend und legt sowohl bei einzelnen Menschen als bei ganzen Völkern den Grund zur Wohlhabenheit. Indessen hat sie leider auch ihre verderblichen Auswüchse. Da verurteilen wir zunächst den Geiz, d. i. das Bestreben, zu sparen, wo kein Grund dazu vorliegt; ferner missfällt uns die falsche Sparsamkeit, welche die Aufwendungen für eine nötige Sache kürzt, um für eine überflüssige Ausgaben zu machen.

Besonders den Frauen kann man den Vorwurf nicht ersparen, in der letzteren Weise häufig zu fehlen. Manche von ihnen halten die Mitglieder ihrer Familie, sowie die Dienstboten im Essen knapp, während sie für den Anzug und für Luxusgegenstände verhältnismässig viel Geld ausgeben. Die Hausfrau sollte auch nicht solchen Arbeiten zu viel Zeit opfern, welche bezahlte Hände oder Fabriken für billiges Geld liefern. Ich denke dabei an feine Handarbeiten — wie oft könnte sie besser ihre Zeit und ihr Interesse dem dasselbe so nötig bedürfenden Manne widmen, wenn er des Abends in ihrer Gesellschaft Erholung sucht, sowie den Kindern, welche so gerne mit der Mutter plaudern und spielen! Eine derartige falsche Sparsamkeit wird den Mann ins Restaurant treiben und die Kinder verwildern lassen.

Meist rächt sich die falsche Sparsamkeit dadurch, dass sie unverhältnismässig grosse Ausgaben nach sich zieht. Besonders ist dies auf dem grossen Gebiete aller verkehrten Ersparnisse an Nahrungsmitteln, sei es durch zu wenig oder durch irgendwie minderwertige Nahrung der Fall. Die Ausgaben für den Arzt und die Apotheke, sowie die sonstigen Kosten einer Krankheit oder eines geschwächten

Körpers, auch verminderte Arbeitskraft, sind die schreckliche Gegenrechnung dieser Sparsamkeit. Hieher gehört auch schlechte Lüftung im Winter, welche oft der unbegründeten Besorgnis zuzuschreiben ist, die Zimmer könnten bei reichlicher Zulassung von frischer Luft etwas mehr Heizung erfordern. Besonders schlimm in dieser Beziehung, fast frevelhaft, sündigen diejenigen, welche dem köstlichsten und künstlichsten Organe unseres Körpers, dem Auge, Anstrengungen bei ungenügendem Lichte oder in der Dämmerung zumuten, um etwas Beleuchtung zu sparen, deren Kosten doch so gering sind.

In Krankheitsfällen sollte man nicht, wie es leider in ganz gut situirten Familien vorkommt, die Kosten für einen zweiten Arzt oder andere Vorkehrungen, von welchen man Genesung erhofft, ängstlich abwägen, sondern rechtzeitig alles tun, was in menschlichen Kräften steht, den Kranken wieder herzustellen. Abgesehen von dem Nachteil, welchen der Tod eines Familiengliedes, z. B. des Vaters, äusserlich mit sich bringen dürfte, könnte man sich wegen einer Versäumnis der erforderlichen Massnahmen schwere Vorwürfe machen.

Bei andern wichtigen Angelegenheiten, zur Erreichung eines gesteckten Zieles, soll man ebenfalls allerhand Unkosten, z. B. Porto, Telegrammgebühren, Reisekosten u. dgl. nicht zu hoch veranschlagen.

Man sollte auch nicht aus Ersparnisgründen gegen gesetzliche oder polizeiliche Bestimmungen fehlen. Abgesehen davon, dass solche Uebertretungen empfindliche Geldstrafen nach sich ziehen, muss man doch auch an den moralischen Schaden einer derartigen Handlungsweise denken. Sie ist stets ein Betrug und wirkt am schlimmsten, wenn Kinder aktiv oder als Zuschauer dabei beteiligt sind. Wie sollen diese Lug und Trug meiden, wenn sie von ihren Eltern oder andern erwachsenen Personen ein schlechtes Vorbild haben. Ich erinnere mich, von Fällen gehört und gelesen zu haben, wo Kinder angehalten wurden, auf der Pferde- oder Eisenbahn ihr Alter zu gering anzugeben. Welch entsetzlicher Erziehungsfehler!

Niemand sage, er werde aus Not zur falschen Sparsamkeit getrieben.

Wenn man wirklich sparen will, so ist es bei einigem Nachdenken leicht möglich, das Ueberflüssige unserer Einrichtung herauszufinden. E. F.

---

## Der Backofen auf Petrol- oder Gasherden.

Im „Ratgeber“ wurde schon mehrmals der Brat- und Backofen für Petrol- und Gasherde besprochen und auch schon geklagt, das Gebäck gerate nicht.

Ich habe mit demselben nun schon immer so gute Erfolge erzielt, dass ich ihn nicht mehr entbehren könnte und will ich Ihnen gerne meine diesbezüglichen Erfahrungen mitteilen zur beliebigen Verwertung.

Ich habe nur einen kleinen Petrolherd mit zwei mal drei Flammen zur Verfügung, aber doch werden mir die Braten immer sehr gut und kräftig. Hackbraten sitzen viel weniger leicht an, sozusagen gar nicht und gelingen vorzüglich. Man muss nur im richtigen Moment die Bratschüssel auf das obere Gestell setzen, oft drehen und den Braten fleissig begiessen. Auch sind, besonders für Gasfeuerung, Bratschüsseln mit ziemlich hoher Seitenwand zu empfehlen. Eine gute Bekannte, welcher wir zu ihrem neuen Gasherd einen solchen Bratofen an-

geraten hatten, erklärte mir bald darauf ganz betrübt, ihr Mann hätte gesagt, sie habe ihm noch nie einen so harten Braten vorgesetzt, wie der auf dem Gas-herd im neuen Bratofen gemachte gewesen sei. Im weitem Gespräch stellte sich heraus, dass sie eine flache Bratkachel mit ganz niederer Seitenwand benutzt hatte und deshalb musste der Braten bei aller Sorgfalt misslingen. Schon am folgenden Sonntag erklärte der betreffende Herr meinem lieben Manne, heute habe ihm seine liebe Frau nun einen so vorzüglichen Braten gemacht wie noch nie. Sie hatte sich eine tiefere Bratschüssel angeschafft, das war die ganze Kunst. Ganz ähnlich ist es mir mit einer Apfelscharlotte gegangen, sie wurde mir auch zu hart in einem zu niederen Geschirr. Ich mache oft Aufläufe, Gleichschwer, Obst- und Nidelkuchen (Wähen) u. dgl. in dem Bratofen und sie gelingen mir immer. Die Backbleche müssen fleissig gedreht werden, damit das zu Backende schön gleichmässig wird. Zuerst stelle ich es — wie die Vorschrift sagt — auf das unterste Gestell. Ist der Boden gelb oder hellbraun, wird es auf das oberste Gestell gesetzt und wird in ganz kurzer Zeit auch die obere Seite gelb oder braun sein, je nach Wunsch, auch kann ja die Hitze im Bratofen so leicht regulirt werden durch Hinauf- oder Hinuntertreiben der Flammen. Dieser Tage habe ich nun zum ersten Mal auch kleines Weihnachtsgebäck zu backen probirt und ist dasselbe gelungen. Es ist jedes Stück wie das andere, alle schön gleichmässig gebacken und nicht ein einziges angebrannt worden. Ich habe nur die zwei Kuchenbleche, welche zum Bratofen gegeben werden, benützt, das fertig Gebackene legte ich sorgfältig auf ein anderes Blech zum Erkalten und füllte dann das Backblech sofort wieder und war ich auf diese Art in ganz kurzer Zeit fertig. Natürlich ist auch da fleissiges Nachsehen und Drehen die Hauptsache, wenn das Gebäck gelingen soll. Ich liess das Backblech jeweils nur kurze Zeit auf dem untersten Gestell, dann kam es auf das zweite und zuletzt noch ganz zu oberst. Es ist eine wahre Freude, wenn man dem Backen sozusagen zusehen und beobachten kann, wie es gelingt, man hat auch wirklich selbst gemachte Gueteli und muss von keinem Bäcker abhängen, ganz in aller Stille und Gemütsruhe kann man den Seinigen eine freudige Ueberraschung bereiten zu jeder Zeit.

Abonnettin aus dem Appenzellerlande.

---

## —❧ Speisezeddel für zwei Wochen. ❧—

Sonntag: Fidelisuppe, Rehpfeffer, Risotto, Geräucherte Zunge, eingemachte Bohnen,  
\* Vanillecrème und \* Biscuitkuchen.

Montag: Dünklisuppe, Siedefleisch mit \* Senfsauce, Gedämpfter Rosenkohl, Salzkartoffeln.

Dienstag: Buttersuppe, Schweinscôtelettes, \* weisse Rüben mit Kastanien.

Mittwoch: Maggisuppe, Hasenbraten, Kartoffelpurée, Compot.

Donnerstag: Luftsuppe, \* Hasenschnittchen, Wirsing, Rahmkartoffeln.

Freitag: Hafergrützsuppe, \* Sülzrippchen mit Kopfsalat, Bratkartoffeln.

Samstag: Fidelisuppe, Hirn in weisser Sauce, Kartoffelpfluten, \* Gebranntes Apfelmus.

\*

\*

\*

Sonntag: Baumwollensuppe, Hammelschlegel mit Schmorkartoffeln, \* Fleischpudding mit Champignonsauce, Endiviensalat, \* Vacherin, Hüppen.

Montag: Braune Kartoffelsuppe, Rindsbraten, \* Kässchnitten, Konservenerbsen.

Dienstag: \* Leberklösschensuppe, gerollter Kalbsbraten, Kartoffelknöpfchen, Randsalat.

Mittwoch: Eiergerstensuppe, \* Gulasch, Reisgemüse, Birnencompot.

Donnerstag: Braune Griessuppe, Fische mit holländischer Sauce, gelbe Rübli, Salzkartoffeln.

Freitag: Brotsuppe, Leberschnitzel, Blumenkohl, gebratene Kartoffeln.

Samstag: Erbsuppe, Sauerbraten, Knöpfli, Apfelschnitten.

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

---

## Koch-Rezepte.

---

*Leberklösschensuppe.* 500 Gr. Leber wird abgehäutet, gehackt und durch ein Sieb gestrichen, worauf man 180 Gr. Butter zu Schaum rührt, zwei ganze Eier und vier Dotter, ein wenig pulverisirten Majoran, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und die Leber nach und nach dazumischt, die Masse zu kleinen runden Klösschen formt oder mit einem Esslöffel zu Mocken absticht und in siedender Fleischbrühe 5 Minuten kochen lässt, um sie dann in die Suppe einzulegen, Oft tut man auch geriebene und in Butter geröstete Semmel, sowie etwas feingehackte Petersilie, Zwiebel oder Chalotten zu der Masse oder bereitet sie ganz wie die grösseren Klösse, nur dass man von allem etwas weniger nimmt.

*Gulasch für 10 Personen.* Kochzeit 1 Stunde. Rohes, derbes Rind-, Schweine- und Hammelfleisch, zusammen 1½ Kilo, jedes zu gleichen Teilen, wird — nicht gewaschen, sondern mit einem Tuche abgerieben — von den Sehnen befreit und in Würfel geschnitten. Dann zerlässt man in einer Kasserole 75 Gr. Butter und ebensoviel Speck, röstet darin drei feingeschnittene Zwiebeln und lässt das Fleisch hierin  $\frac{3}{4}$  Stunden schmoren. Nun salzt man es, fügt ein Lorbeerblatt, einige

Nelken, einen Esslöffel Kümmelkörner, etwas Essig, einen halben Theelöffel voll Maggi's Fleischextrakt hinzu, lässt das Fleisch vollends weich werden, überpudert es, um die Sauce seimig zu machen, mit ein wenig Mehl und schärft sie zuletzt mit einer kleinen Messerspitze Paprika-Pfeffer. Geschmorte Kartoffelchen oder kleine Klösse etc. bilden die Beilage.

*Fleisch-Pudding.* Man nimmt 1 Kilo Rindfleisch ohne Knochen, hackt es fein und schabt Speck dazwischen. Dann weicht man 4–5 Milchbrötchen in Wasser ein, drückt sie aus und gibt sie dazu, schwitzt einige Zwiebeln in 130 Gr. Butter hellbraun und mischt diese mit dem Fleisch, dem nötigen Salz, geriebener Muskatnuss, zerstoßenem Pfeffer und 2–3 Eiern, das Weisse zu Schnee geschlagen. Die Puddingform wird mit Butter und Zwieback ausgestrichen und dann mit dem Inhalt 1½ Stunden im Wasserbade gekocht. Eine Härings-, Champignon- oder Morchelsauce dazu.

*Vorzügliche Sülzrippchen.* Aus einem nicht zu fetten, schön weissen Schweinsrippenstück schneidet man Rippchen zu hübscher Form, legt sie mit Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebelscheiben, weissem Pfeffer und Salz in einen Schmor-

topf, giesst etwas Wasser und Essig daran und lässt sie gar, doch nicht ganz weich schmoren. Ist dies geschehen, so giesst man die Brühe ab, seihet sie durch und legt die Rippchen bei Seite. Zu der Brühe tut man nun aufgelöste weisse Gelatine (auf 1 Liter Flüssigkeit 50 Gr. weisse Gelatine), lässt sie aufkochen, richtet die Rippchen in einer Porzellanform kranzförmig an, legt Scheiben von Salz- und Pfeffergurken, Möhrenscheiben, Cornichons, Maiskolben u. dgl. dazwischen, giesst die Brühe darüber und lässt sie erstarren, worauf man das Gericht stürzt und mit Remulade oder Kräutersensfsauce aufträgt. Kopfsalat, Bratkartoffeln oder Schmorkartoffeln passen gut zu diesem Gericht.

*Senfsauce.* Besonders kalt gut, zu kaltem Fleisch, Sulze u. s. w., warm zu hart gekochten Eiern. 3 rohe Eier werden verrührt mit  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser,  $\frac{1}{2}$  Tasse Wein,  $\frac{1}{2}$  Tasse Essig,  $\frac{1}{2}$  Tasse Senf,  $\frac{1}{2}$  Tasse Zucker ganz glatt, dann eben aufgekocht und noch ein Stück Butter durchgerührt. Zu kleiner Portion nehme man 1 Ei und je 1 Esslöffel von den andern Dingen und ein kleineres Stückchen Butter.

*Hasenschnittchen.* Leber, Lunge, Herz und Nieren hackt man in rohem Zustande mit Sardellen und etwas Zwiebel fein, fügt dieser Masse Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, streicht sie, gut verrührt, auf Semmelschnittchen und bäckt sie in heisser Butter, Man gibt sie zu Wirsing, Spinat u. s. w.

*Weisse gewöhnliche Rüben mit Kastanien.* Die Kastanien werden im Salzwasser halbweich gekocht (natürlich müssen die Hülsen vorher entfernt sein). Die weissen, in Stäbchen geschnittenen Rüben werden einmal mit siedendem Wasser begossen, dann gibt man Butter in die Pfanne, lässt feingeschnittene Zwiebeln und etwas Mehl gelb anlaufen, löscht mit Fleischbrühe ab und gibt Rüben und Kastanien nebst etwas Salz und Pfeffer

dazu und lässt dies zusammen kochen. Vor dem Anrichten einen Löffel Rahm daran, ist sehr gut, Lange, gelbe Rüben und weisse auf diese Art zusammen gekocht, schmecken wie die berühmten Teltower-Rübchen.

*Gebranntes Apfelmus.* Saure Aepfel werden mit wenig Wasser und Wein aufs Feuer gesetzt und wenn verkocht, durchgetrieben oder fein verstossen; wieder mit dem nötigen Zucker, Zimmt und Zitrone aufgekocht. 1—2 Eigelb werden gut verklopft, die Aepfel unter beständigem Rühren hineingegeben und wenn erkaltet, den Schnee der Eier darüber gestrichen, mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Schäufelchen gebrannt.

*Käseschnitten.* 250 Gr. Brot wird in dünne Scheiben geschnitten und in 4—5 gut verklopfte, etwas gesalzene und mit geriebenem Käse vermischte Eier getaucht und auf beiden Seiten schön gelb gebraten.

*Vanille-Crème.* Man nimmt 6 Eigelb, rührt dieselben tüchtig, 250 Gr. pulverisirten Zucker, 1 Vanillestengel und 30 Gr. Kartoffelmehl. Dies alles arbeitet man fest unter einander. Dann setzt man unter beständigem Rühren einen halben Liter Milch oder Rahm dazu, bringt dann die Masse auf ein kleines Feuer, rührt immer mit dem Schwinger bis zur gewünschten Dicke. Alsdann stellt man die fertige Crème zum Erkalten und vergesse nicht, dieselbe bis zur Erkaltung hie und da zu rühren. Vor dem Serviren setzt man die zu Schnee geschlagenen Eiweiss dazu, welche sich ohne vieles Rühren mit der Crème vermischen sollen. Zitronen-Crème wird auf ganz gleiche Weise gemacht, nur nimmt man statt Vanille Zitronensaft.

*Biscuit-Kuchen.* Zwölf Eidotter rühre man mit 375 Gr. Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone zu dickem Schaum, mischt den steifen Schnee der zwölf Eiweisse und 200 Gr. gesiebtes Kartoffelmehl hinzu, füllt den Teig in

eine butterbestrichene Blechform und bäckt ihn in 1 $\frac{1}{2}$  Stunden bei gelinder Hitze.

*Vacherin.* Man schlägt 10–12 Eiweisse zu sehr steifem Schnee, mischt 500 Gr. feingesiebten Zucker darunter und teilt die Masse in zwei gleiche Teile, die man in ziemlich flachen, mit Butter bestrichenen und mit Zucker ausgestreuten Tortenblechen bei ganz gelinder Ofenwärme zu zwei runden Kuchen bäckt. Wenn dieselben erkaltet sind, stürzt man sie aus der Form, legt einen davon auf

eine Schüssel, belegt ihn mit einer zwei Cm. hohen Schicht von festgeschlagenem, mit Vanillezucker gewürztem Rahmschaum und deckt den zweiten Kuchen darüber, den man gleichfalls mit einer Lage Rahmschaum überzieht und nach Belieben noch mit Obst-Gelée verziert. Anstatt des Rahmschaumes wendet man bisweilen auch eine Chocoladen- oder Kaffee-Crème, die mit 8 Gr. aufgelöster Hausenblase vermischt und gehörig starr geworden ist, zum Füllen an.

## Allelei Nützliches.

*Zerbrochenes Glas zu kitten.* Hausenblase in Weingeist gekocht, gibt einen durchsichtigen Kitt, mit dem man Glas so gut kitten kann, dass die Bruchfläche fast nicht wahrzunehmen ist.

*Cigarrenasche als Putzmittel.* Angelaufene Gold- und Silbersachen werden ganz hell und blank, wenn man mit einem mit Cigarrenasche bestreuten Flanellläppchen darüber reibt; in derselben Weise lässt sich Kupfer, Alfenide, Messing, Zink etc. reinigen. Sind richtige Flecken auf den zuletztgenannten Metallen, so befeuchtet man die Asche zuvor mit einigen Tropfen gereinigten Petroleums und putzt damit den Gegenstand. Es wird dann des Geruches wegen mehrmals mit lauem Wasser nachgespült und mit einem weichen Tuche blank gerieben.

*Lebertranflaschen zu reinigen.* Man nimmt eine Lösung von 1 Teil Schmierseife in 80 Teilen Wasser, welche man mit zwei Teilen Salmiakgeist versetzt. Mit dieser Lösung werden die Flaschen gefüllt, in einen Waschkessel auf einen passenden Tonnenboden gestellt und mit derselben Lösung überdeckt, worauf der Inhalt des Kessels einige Zeit erwärmt wird. Man lässt etwas abkühlen und reinigt die Flaschen weiter in gewohnter Weise, was nun rasch von statten geht.

*Kupferstiche und Holzschnitte zu reinigen.* Das Bild wird auf ein glattes Brett gelegt oder befestigt, dünn mit feingepulvertem Salz bestreut und Zitronensaft darauf ausgedrückt, so dass durch denselben ein beträchtlicher Teil des Salzes aufgelöst wird. Dann wird das eine Ende des Brettchens etwas emporgehoben, so dass es eine geneigte Fläche von etwa 45 Grad bildet und siedendes Wasser auf das Bild gegossen, bis Salz und Zitronensaft abgewaschen sind. Das gereinigte Bild wird dann auf dem Brett langsam getrocknet, jedoch nicht am Ofen oder in der Sonne, da sonst das Papier eine gelbliche Farbe erhält.

*Fettflecken aus Büchern zu entfernen.* Fettflecken in Büchern entfernt man am besten, indem man gebrannte Magnesia mit Benzin mischt (selbstverständlich nicht bei Licht, der Feuergefährlichkeit halber), bis eine krümelige Masse entsteht. Der Fleck wird mit dieser Masse behutsam eingerieben, einige Zeit beschwert stehen gelassen und die Magnesiakrümelchen werden alsdann weggeklopft. Frische Flecken verschwinden sofort, alte erst nach zwei- bis dreimaliger Behandlung.

*Um Rostflecke aus der Wäsche zu vertreiben,* empfiehlt es sich, 1 Liter Regen-

oder Flusswasser kochend zu machen und in demselben 4 Löffel Bitterkleesalz, 3 Löffel krystallisierte Zitronensäure und 4 Löffel Kochsalz aufzulösen, in die noch kochende Mischung den zuvor mit heissem Wasser hefeuchteten Fleck einzutauchen und ihn fest und so lange an die Wand eines mit siedendem Wasser gefüllten Blechgefässes anzudrücken, bis der Fleck ausgebleicht ist. Gelingt es nicht gleich beim ersten Mal, muss das Verfahren wiederholt werden. Die Stellen, wo die Flecken waren, müssen mehrere Male mit siedendem Wasser nachgespült werden, damit die Wäsche nicht darunter leidet.

*Um vergilbte Wäsche wieder weiss zu machen*, weicht man sie in sauer gewordene Buttermilch und lässt sie darin liegen und zwar gröbere länger als feine. Alsdann wäscht man sie mit Seife in lauwarmem Wasser, spült sie in kaltem nach und trocknet sie. Hilft dieses Verfahren nicht das erste mal, so wiederhole man es. Bei sehr feiner Wäsche darf die Milch nicht zu sauer sein.

*Seidene Hals- u. Taschentücher* waschen sich vorzüglich in venetianischer Seife, die vorher gekocht und abgekühlt wurde. Man wäscht die Tücher zweimal mit dieser Seife, spült sie in kaltem Wasser, windet sie leicht aus, nimmt die Ecken in je eine Hand und sucht durch Schütteln die Feuchtigkeit herauszubringen. Dann schlägt man sie in ein Tuch ein, lässt sie eine Viertelstunde liegen und bügelt sie noch feucht mit einem heissen Eisen.

*Sophabezüge, wollene, zu reinigen, ohne sie herunterzunehmen*. Man bereitet eine Lösung von Salmiakgeist in warmem Wasser (ungefähr 2 Esslöffel Salmiakgeist auf 1 Liter Wasser), fügt diesem etwas ge-

wöhnliche Seife bei, taucht in diese Lösung eine reine Bürste und bürstet nur strichweise das Sopha; zuletzt ist mit einem reinen Leinentuch gut trocken zu reiben.

*Um haltbaren Stärkekleister herzustellen*, hat sich ein Borax-Zusatz (1 Prozent) bewährt. Man löst den Borax in dem zum Anmachen des Kleisters bestimmten Wasser und erhält einen Kleister, der sich mehrere Wochen unverdorben hält, während ein Kleister ohne diesen Zusatz sich schon nach einigen Tagen zersetzt. — Dasselbe gilt vom Leimkleister, zu welchem man gleiche Teile Leim und Stärke nimmt, indem man ihn mit 1 Prozent Borax versetzt. Ein solcher Kleister hat dieselbe Bindekraft wie der beste Leim.

*Wie man trockenen Käse verbessert*. Man giesst so lange guten Weisswein über gereinigtes Weinstein Salz, bis die Mischung nicht mehr braust. In diese Flüssigkeit taucht man reine leinene Tücher, schlägt die Käse darein, legt diese in ein Steingutgefäss und stellt dieses in den Keller. Nach 24 Stunden benetzt man die Tücher auf's neue und kehrt die Käse um. Nach etwa 4 Wochen dieser Behandlung ist ganz alter, trockener Käse wieder schmackhaft gemacht. Besonders fein werden die Käse, wenn man sie mit Meerrettigblättern umwickelt. Falls solche nicht zu haben sind, so tut aromatisches, sauberes Heu annähernd dieselben Dienste. Das Heu wird in reinem Wasser tüchtig durchgekocht. Wenn das letztere zum meisten Teil abgelaufen ist, umwickelt man den Käse mit dem noch heissen Heu. Es muss eine 8—10 Cm. dicke Schicht Heu um den Käse liegen. In einem passenden Gefäss im Keller untergebracht, muss der Käse etwa 3 Wochen liegen bleiben. Nach dieser Zeit ist er von sehr angenehmem Geschmacke.

\* \* \*

### Gesundheitspflege.

*Mittel gegen aufgesprungene Hände*. Gegen die Plage der aufgesprungenen Hände, wo die Oberhaut durch Wechsel

von Nässe und trockener Wärme besonders Strahlenwärme des Ofens oder Feuerherdes ruiniert wurde, bewährt sich nach

Dr. P. Niemeyer das Bestreichen mit frisch ausgepresstem Zitronensaft. Die im ersten Augenblicke dadurch hervorgerufene Schmerzhaftigkeit möge man um so leichter mit in den Kauf nehmen, als die Säure diese Eigenschaft mit dem ebenfalls für solche Beschwerde empfohlenen, aber nicht so heilkräftigen und sauberen Glycerin teilt.

*Zur Verhütung der Wiederkehr alter Frostbeulen an den Händen im Winter* ist es ratsam, dieselben täglich den ganzen Sommer hindurch, später auch bei ein tretender kälterer Witterung, mindestens zweimal morgens und abends mit gutem

Spiritus zu waschen und trocken zu reiben. Kräftiges Eau de Cologne tut natürlich dieselben Dienste, nur ist dasselbe kostspieliger.

*Eine ausgezeichnete oft erprobte Brand salbe.* 10 Gr. gestossenen, weissen Alaun, 65 Gr. gutes Baumöl und das Weisse von 2 Eiern wird gut zusammengerührt, auf Leinwandläppchen gestrichen und aufgelegt. Haben sich Blasen gebildet, so muss man die grössern aufschneiden. Dies nimmt den Schmerz rasch und die Wunden heilen schnell. Die Salbe lässt sich nicht aufbewahren, wohl aber Alaun und Oel, und die Salbe ist sehr rasch bereitet.

## Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

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

### Antworten.

1. Werden die Spitzen der schwarzen Glacehandschuhe unansehnlich, so ist leicht dieser Schaden auszubessern. Ich fülle in eine Flasche für 15 Cts. Spiritus und für 15 Cts. Nigrossin, nehme ein Bäschchen Watte schüttele die Flasche erst tüchtig und betupfe dann die schlechten Stellen mit der Flüssigkeit. Auch die Ecken der ledernen Handtaschen oder eines Buches kann man wunderschön damit auffrischen.

2. Ihre kalten, feuchten Hände, sowie die Frostbeulen behandeln Sie folgendermassen: Tauchen Sie 4—5 Mal täglich die Hände in 10° R. Wasser und reiben Sie dann die Hände tüchtig. Sie können auch einigemal in der Woche Handdampfbäder nehmen mit nachfolgender kühler Abwaschung der Hände. Allgemeine Hautpflege durch häufige warme Vollbäder ist sehr zu empfehlen.

Dr. O.

2. Aus eigener Erfahrung rate Ihnen folgendes Mittel für Frostbeulen. Verlangen Sie bei einem Metzger Schweinsgalle und lassen Sie dieselbe über Nacht gefrieren. Nachher aufgelöst und die Frostbeulen damit bestrichen und zwar täglich mehrere Male, wenn nicht möglich doch abends, und dann trocknen lassen, wirkt ausgezeichnet. Darf aber erst morgens abgewaschen werden. Gute Besserung wünscht

Eine Abonnentin.

3. Der fade Geschmack abgekochten oder destillirten Wassers rührt in erster Linie davon her, dass beim Erhitzen desselben alle in ihm gelöste Luft ausgetrieben wird. Diese bedingt hauptsächlich den erfrischenden Geschmack des Wassers. Dass alles natürliche Wasser Gase gelöst enthält, können wir daran wahrnehmen, dass beim längeren Stehen im warmen Zimmer sich kleine Luftblasen an der Wandung des Gefässes absetzen und schliesslich nach oben entweichen. Wird Wasser erhitzt, so entweicht die gelöste Luft lange, ehe das Wasser zum Sieden kommt in deutlich wahrnehmbaren Blasen. Wenn künstlich wieder Luft in destillirtem Wasser gelöst wird, so erhält es wieder angenehmen Geschmack.

### Fragen.

5. Ich habe schon oft beobachtet, dass die Kartoffeln nach Neujahr zu keimen anfangen. Gibt es kein Mittel, sie davor zu bewahren?

6. Oft hörte ich schon, dass mit Petroleum gut waschen sei. In unserm Haushalte gibt es so manchen Washtag, dass ich gerne die beste Waschmethode ausprobieren möchte und daher Sachverständige bitte, mir ihre Erfahrungen mitzuteilen.

7. Jedesmal, wenn ich Pudding stürzen will, kann ich denselben nur mit Mühe aus der Form bringen und wird mir das Gericht ganz unansehnlich dadurch. Was kann ich dafür tun?

Eine ungeschickte Köchin.