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

Herausgeber: Verein "Hausmütterchen"

Band: 5 (1898)

Heft: 4

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

Ratgeber
für Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zu Nr. 10 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 4. | **Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.** | **5. März 1898.**

Inhaltsverzeichnis: Ein einmal ausgesprochen Wort. — Bethlis Brief an seine Gotte. — Die Schulküche der Mädchensekundarschule Basel. — Speisezeddel für zwei Wochen. — Koch-Rezepte. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

Ein einmal ausgesprochen Wort.

Ein einmal ausgesprochen Wort
Ist nicht zurückzubringen,
Die leichten Lüfte tragen's fort
Auf schnell bereiten Schwingen.

Wie viel du andere Worte sprichst,
Das eine bleibt gesprochen;
Die Treue, die du einmal brichst
Bleibt allezeit gebrochen.

Tat nur ein einzig Wörtlein kund,
Dein Hassen oder Lieben,
Es bleibt aus tiefstem Herzensgrund
Für immer eingeschrieben.

Eduard Tempeltey.

Bethlis Brief an seine Gotte.

Liebe Gotte!

Euer Brief hat mich herzlich gefreut. Ich habe ihn mehrmals gelesen und mir die guten Räte darin gemerkt. Ich werde dieselben anwenden, so gut und so oft ichs verstehe; aber alle kann ich nicht. Wir haben z. B. kein Wasserkessi in der Küche, ich brauche also auch kein Gätzi, um Wasser zu schöpfen. Wir haben dafür einen Wasserhahnen beim Schüttstein, den braucht man nur zu drehen und das Wasser läuft heraus.

Wir haben auch keinen Plättli- oder Ziegelsteinboden in der Küche, sondern Fliesen, wie's die Frau Rosenstiel nennt, das macht sich sehr schön. Ihr solltet unsere Küche sehn — potz tausend, das sieht aus so blank wie in einer Apothek, Kannen, Krüge, Schüsseln, Teller, alles nach der Grösse geordnet, dabei viel fremdartiges Geschirr. Ich wusste in der ersten Zeit nicht, zu was man das und jenes braucht, und musste oft fragen.

Doch ich wollte eigentlich von ganz anderen Sachen sprechen. — Denn wess das Herz voll ist, dess geht der Mund über.

Herr und Frau Rosenstiel sind heut in der Visite und ich bin mit Mimi allein zu Haus. Nun habe ich Zeit und Gelegenheit, mein Kröpfli zu leeren.

Ich habe noch immer stark Heimweh und jede Nacht, wein ich erst ein Gsätzli, dann bet ich zu Gott, dass er mir beisteh' mich in meine Lage zu fügen; aber ich sage Euch, es ist schwer! Ich kann der Frau fast nichts recht machen, entweder tadelt sie das oder jenes und kann dann nicht aufhören, immer ist sie hinter mir drein: Elsbeth, Sie haben . . . Elsbeth, Sie haben nicht . . . Elsbeth, warum haben Sie noch nicht . . . Sie macht mich oft ganz konfus. Drum ist's mir auch bei allem, was ich tue, angst, und ich nehm's auch ungeschickt und dochtig zur Hand. Oft fahr ich sogar aus dem Schlafe auf und rufe: „Ja, Frau Rosenstiel."

Sie meint's gewiss nicht bös, es ist eben ihre Art. Ich habe aber schon oft gedacht, wenn ich einmal Frau Präsidentin würde, oder sonst was Höheres, so müssten's die Dienstmädchen gut um mich haben; solch ein Reibeisen würde ich nicht.

Aber freilich, ich Frau Präsidentin werden — das wird nie und nimmer geschehen. Die Herren nehmen keine Frau ohne Geld, da bleibt unsereins zum vorneherein sitzen. Nun, das kümmert mich vorderhand noch nicht; alte Jungfern kommen auch mit Ehren durch die Welt und müssen mängsmal noch stölznern helfen — durchzukommen . . . .

Ja, was ich noch sagen wollte: Alle Freitage gehe ich mit der Frau Rosenstiel auf den Wochenmarkt.

Der ist an der Bahnhofstrasse, wo ehemals der Fröschengraben war.

Da sitzen in zwei langen Reihen die Marktfrauen, jede vor ihrem Kram und sehen aus, als hätten sie zu Haus nur Gesottenes und Gebratenes. Sie können sich's freilich zu Haus wohl sein lassen, sie geben die Ware teuer genug, ich sage Euch, schändlich teuer! Sie meinen wahrscheinlich, die Zürifrauen können nur in den Beutel greifen, um eine Hand voll Fünfliber herauszunehmen, und doch gibts darunter manche, ihr Beutelein ist so mager, wie ihr Gesicht, auf dem man ohne Brille lesen kann, was Trumpf.

Wenn man durch die Stadt wandert, so kommt's einem vor, da müssten lauter reiche Leute wohnen — aber es gibt auch genug andere. Jeden Freitag wird in der Schipfe eine Gant abgehalten, da wird denen, die nicht zahlen können der Hausrat versteigert. Die Möbel sind oft noch fast neu und gehören vielleicht jungen Leuten, die erst ein Jahr verheiratet sind.

Es ist nicht klug, im Anfang vornehm zu tun und dann müssen . . . Doch das geht mich ja nichts an.

So was passirt mir nicht! Ich werde wohl zeitlebens dienen müssen, aber wenn ichs nirgends besser breiche, als bei der Frau Rosenstiel, so geh' ich zum Vater nach Amerika, der wird mir schon für ein gutes Plätzchen sorgen. Ich hab' schon gehört, dass es die Mägde in Amerika viel besser hätten als hier.

Von Eurer alten Bekannten weiss niemand etwas; die wird gestorben sein.

Herr jeh! Schon 4 Uhr! Mimi regt sich und verlangt nach seinem Schoppen

Ich muss für heute aufhören — ach, da fällt mir aber auf einmal ein, dass ich vergessen habe, das Tischdecken zu beschreiben; aber das Geschäft macht mir jedesmal so stark Herzklopfen, dass ich lieber so wenig als möglich daran denke.

Der Telegraph gibt gewiss den Busingern viel zu reden; ich kann mir's denken. Hier ist alle Tag etwas neues los, man wendet wegen solchen Sachen kaum den Kopf.

Ja, ja, Ihr würdet Euch verwundern, wenn Ihr die stolze Züristadt sähet; aber mir ist halt Busingen mit seinem heimeligen Kilchlein und den Leuten, die einem auch auf der Strasse die Zeit abnehmen, zehnmal lieber.

Wie mag ichs dem lieben Vater gönnen, dass er eine rechte Stelle hat und bei guten Leuten ist.

Hoffend, Ihr werdet gesund und wohl auf sein, grüsst Euch herzlich Euer

Bethli.

Die Schulküche der Mädchen-Sekundarschule Basel.

Nachdruck verboten.

Es war am 3. März 1896, da ich zum erstenmal die Schulküche in Basel besuchte und mich abends 5 Uhr in die helle, geräumige Küche hinter dem Claraschulhaus verfügte. Im Hofe neben der Kleinbasler Post-Filiale dehnt sich ein langes einstöckiges Gebäude aus, der Stadt Basel angehörend. Im ersten Stockwerk befinden sich geräumige Wohnungen, während das Parterre der vordern Hälfte die Küche umfasst.

Zuerst treten wir in den breiten Hausflur, in welchem die Mäntel und Hüte der Schülerinnen aufgehängt sind. Gleich beim Eingang links öffnet sich die Türe in die mächtige helle Küche, deren Vorderseite gegen den Hof, aus Fenstern bestehend, dem Tageslicht noch vollen Eingang gewährt. Die Freundlichkeit und Sauberkeit der Lokalität fallen uns wohltuend in die Augen. Der steinerne Fussboden weist keine Flecken auf, an den vier blankgescheuerten länglichen Tischen sitzen je sechs vierzehnjährige Mädchen, welche zusammen eine Familie vorstellen, denn es soll jeweilen an jedem der vier blitzblanken Feuerherde für eine Familie von sechs Personen gekocht werden. Die 24 Mädchen jedoch sind gegenwärtig mäuschenstill um ihre Tische gruppirt, mit Federn und Schreibheften bewaffnet und horchen aufmerksam auf die Lehrerin, welche in ihrer Mitte, neben einer Schulwandtafel stehend, den Lernbegierigen die Rezepte der zu bereitenden Speisen diktirt. Die Namen der Gerichte lesen wir in grossen Lettern an der Wandtafel: Gerstensuppe, Käsauflauf und Krautsalat für sechs Personen. Wir interessiren uns hauptsächlich für den Käsauflauf, der dann auch in jeder Beziehung wohl geriet und dessen Rezept wir hier gern wiederholen.

Ein Löffel Mehl wird mit einem halben Liter Milch, in welcher ein Stückchen süsse Butter zerlassen wurde, zart angerührt, dazu kommen 5 Eigelb und 100 Gramm geriebener Käse. Die 5 Eiweiss werden zu Schnee geschwungen und leicht darunter gerührt. Salz je nach Bedürfnis. Ein Kochgeschirr (Email- oder Pruntrutergeschirr, auch Porzellan) wird mit süsser Butter dick bestrichen, die Masse hineingefüllt und im Zwischenofen gebacken.

Dieses Käsegericht schmeckt Käseliebhabern vortrefflich und ist äusserst nahrhaft. Nach gegebenen Rezepten und deren mündlicher, wiederholter Repetition durch die Schülerinnen, räumten die Mädchen ihre Schreibmaterialien in einen Wandschrank, welche jede Familie zur Aufbewahrung des Geschirrs etc. besitzt, und nun teilt die Lehrerin an einem Mitteltisch ihre Gaben aus. Zuerst wird jeder Familie das Mehl zugemessen, dann nach und nach alle Ingredienzien mit mit einer Ruhe, Ordnung und Sauberkeit, die ihresgleichen suchen, in goldglänzender Messingwage zugewogen.

Der Kochkurs, welcher schon den 6. Januar begonnen und ein halbes Jahr dauert, hatte bis zum heutigen 3. März den Schülerinnen schon die nötige Gewandtheit gegeben und jede war sich ihres Amtes wohlbewusst. Wir bewunderten die Sicherheit, mit welcher das eine der Mädchen Feuer anmachte und unterhielt (die Herde werden nämlich mit Holz gefeuert, da ein erster Versuch mit Kohlen nicht behagte), ein zweites die nötigen Kochgeschirre mit Wasser aufsetzte, ein drittes und viertes die Speisen zurüsteten, ein fünftes sich an einen der vier Wassersteine begab, welche längs den Fenstern angebracht sind, zum Aufwaschen des Kaffeegeschirrs. Denn nicht nur ein Nachtessen erhalten diese 14jährigen Schulmädchen unentgeltlich, sonden auch Kaffee wird ihnen von der Lehrerin zubereitet, so dass die um 4 Uhr aus der Schule kommenden hungrigen Schülerinnen den Tisch sozusagen schon gedeckt finden.

Die Wohltat welche die Stadt Basel diesen meist aus dem Arbeiterstand stammenden Mädchen gewährt ist unermesslich und wird gewiss auch dem Wohltäter selbst zum Segen gereichen. Immer mehr wird durch solche Erziehungsmittel der Arbeiter inne werden, dass auch er, durch die wohlerzogene Hausfrau, die es versteht, ihm mit wenig Kosten ein nahrhaftes Mittagessen zu bereiten und durch ein sauberes, geordnetes Hauswesen sein Daheim zu verschönern, ein glücklicher Mann zu sein vermag.

Wir schweifen jedoch ab von unserm eigentlichen Thema und wollen mit den Leistungen unserer Kochschule fortfahren.

Die Lehrerin weist den Unbeschäftigten immer Arbeit an. Sie waschen die Türen, scheuern die Tische, putzen die Fenster etc. Die Mädchen sollen jede Unreinlichkeit sofort bemerken. Daneben wird die Kocherei nicht versäumt.

Die Inspektionsdamen suchen da und dort das Amt der Lehrerin zu erleichtern, indem sie den Lernbeflissenen Anweisungen geben.

Inzwischen sind die Speisen gar geworden. Die Uhr schlägt sieben. Geschäftig werden, auf Anordnung der Lehrerin die Tische mit einem reinen Tischtuch gedeckt, Teller und Bestecke sorgfältig aufgelegt und nun wird die Suppe angerichtet. Mit freudestrahlenden Gesichtern setzen sich die Mädchen um die dampfende Schüssel, obenan die Lehrerin. Nach kurzem Tischgebet erfolgt ein fröhliches Tafeln.

Täglich, während sechs Monaten erscheinen abwechselnd 24 Schülerinnen wöchentlich zweimal, so dass im Ganzen 72 Mädchen dieser wohltätigen Einrichtung teilhaftig werden.

Die Rezepte und Berechnungen werden von den Schülerinnen sehr sorgfältig eingetragen und ist es eine Freude, die sauber und schöngeschriebenen Hefte durchzusehen. Unter den Mädchenklassen gibt es natürlich auch mehr oder weniger intelligente und zu grösserer odor weniger hervorragender Reinlichkeit und Höflichkeit geneigte Schülerinnen, die der Lehrerin die Arbeit entweder erleichtern oder erschweren. Gar sehr erfreute uns eine Mädchenklasse vom 20. Januar 1898, die wirklich intelligente Mädchen aufwies.

Die Rezepte jenes Tages heissen: Geröstete Brodsuppe, Reismehlpudding und gekochte gedörrte Kirschen. Diese wohlgeratene Mahlzeit schmeckte den jungen Köchinnen vortrefflich. (Das Rezept des Reismehlpuddings stelle Ihnen gerne zur Verfügung, wenn Sie es wünschen.) Wöchentlich ein oder zweimal wird Fleisch gekocht oder gebraten und werden $1^1/_2$ Pfund Fleisch auf die

Familie gerechnet. Bei aller Sparsamkeit wird doch nirgends geknausert, für das Notwendige wird stets Rat geschafft.

Wir haben aber auch die Ueberzeugung, dass der grosse Wert dieser ganzen, segensreichen Lehrstätte künftiger tüchtiger Hausfrauen, den Schülerinnen nicht nur jetzt, sondern in aller Zukunft zu dankbarstem Bewusstsein kommen wird.

Louise Pfeiffer.

Speisezeddel für zwei Wochen.

Sonntag: *Lungensuppe, Kalbsfricassée, ausgestochene Kartoffeln, Kopfsalat, Geriebener Apfelkuchen.
Montag: Tapioccasuppe, *Fricandellen, Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln.
Dienstag: Weisse Griessuppe, Blut- und Leberwurst, Gedämpfter Kohl, Kartoffelsalat.
Mittwoch: Fleischsuppe, Gesottenes Rindfleisch, Rüblisalat, Gedämpfte Kartoffeln.
Donnerstag: Sternlisuppe, *Restenspeise aus Ochsenfleisch, Konservenerbsen, Salzkartoffeln.
Freitag: Weisse Kartoffelsuppe, Sauerbraten, Kartoffelpurée, eingemachte Bohnen.
Samstag: Brotsuppe, Kaninchenragoût, feine Kartoffelknöpfchen, Salat.

* * *

Sonntag: *Soupe à la reine, *Zunge an pikanter Sauce, Gebratene Kartoffeln, Kopfsalat, Kalbsbraten, *Kastaniengemüse, Orangenspeise.
Montag: Erbsmehlsuppe, *Fricassirte Kalbsfüsse, Blumenkohl, Salzkartoffeln.
Dienstag: Gebrannte Mehlsuppe, Bratwürste mit Bayrischkraut, Salzkartoffeln.
Mittwoch: Brotsuppe, Schweinspfeffer, Knöpfli, Gedämpftes Obst.
Donnerstag: Hafermehlsuppe, Wienerschnitzel, *Spinatgemüse und Omeletten.
Freitag: Fidelisuppe, Roastbeef, Nudeln, Rettigsalat.
Samstag: Rindfleischsuppe, Rindfleisch mit *Senf, Rosenkohl, Salzkartoffeln.

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

Koch-Rezepte.

Lungensuppe. Lunge und Herz eines frischgeschlachteten Kalbes werden sauber gewaschen, mit kaltem Wasser zugesetzt, beim Kochen gehörig abgeschäumt und mit Salz, Wurzelwerk und einer Zwiebel langsam weichgekocht; dann seiht man die Brühe durch, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze oder etwas durchgeschlagenem Gerstenschleim, würzt sie mit gehackter Petersilie und Kerbel und quirlt sie mit zwei Eidottern ab. Bei dem Anrichten tut man Semmelklösschen und die in Streifchen geschnittene Lunge hinein.

Soupe à la reine. Je nach der Menge der Suppe, die man bereiten will, nimmt man ein bis zwei fleischige alte Hühner, brät dieselben oder dämpft sie in der Braise weich, löst das Brustfleisch und alles übrige weisse Fleisch davon ab, hackt es nach Beseitigung der Haut sehr fein und stösst es mit acht hartgekochten Eidottern im Marmormörser durcheinander, während man das übrige Fleisch samt dem zerhackten Gerippe in $2^1/_2 - 3$ Liter Geflügelbrühe eine halbe Stunde lang auskocht. In die durchgeseihte Brühe tut man zwei in Scheiben geschnittene, von

der Rinde befreite und im Ofen geröstete Mundbrötchen, fügt nach einiger Zeit auch das mit den Eidottern gestossene Hühnerfleisch hinzu, lässt alles unter fleissigem Umrühren verkochen, rührt die Suppe durch ein feines Sieb und richtet sie über geröstete Semmelwürfel oder Geflügelklösschen an.

Restenspeise aus Ochsenfleisch. Bestreiche eine flache Backform mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, schneide kaltes Ochsenfleisch in Scheiben, lege immer eine halb auf die andere in die Schüssel, hacke zwei Zwiebeln fein, dämpfe sie in etwas Butter hell, füge eine halbe Tasse heisses Wasser, mit 1 Theelöffel Fleischextrakt zerrührt, hinzu, giesse es über das Fleisch, streue gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz und Weckmehl darüber und backe es in einem mässig heissen Ofen eine halbe Stunde und servire das Fleisch in der Form.

Fricandellen. Fleischresten jeder Art werden von Haut und Bein befreit und fein gewiegt. 1/3 Weissbrot ohne Rinde wird alsdann in Würfel geschnitten und in lauem Wasser oder Milch aufgeweicht und durch ein Tuch fest ausgedrückt. Unterdessen werden 100 Gr. Speck in kleine Würfel geschnitten und mit 50 Gr. Zwiebeln angeröstet und mit 200 Gr. Brät etwas weiter geröstet, das gehackte Fleisch und Brot dazu gegeben, gut vermengt mit 2—3 Eiern gebunden, das nötige Salz nebst Gewürzen und gehackter Petersilie darunter gebracht und zum Erkalten über eine grosse Platte ausgebreitet. Dann werden eigrosse Stücke herausgestochen, auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu Kugeln geformt, dann platt gedrückt in zerschlagenem Ei gewendet und panirt und in halb schwimmendem Fett zu beiden Seiten gelb gebacken. Als Zuspeise passt: Spinat, gekochter Salat oder sonst alle grünen saftigen Gemüse, event. eine pikante oder Tomatensauce. Die Masse kann unpanirt auch in siedendem Salzwasser gesotten werden.

Kalbsfüsse, fricassirte. Man kocht die sauber gereinigten, gebrühten und in zwei Teile gespaltenen Kalbsfüsse in Wasser mit Salz, Wurzelwerk und Zwiebeln, weich, bereitet eine Mehlschwitze von 70 Gr. Butter und einem Kochlöffel Mehl, verkocht dieselbe mit Fleischbrühe und einem Glase Weisswein, einem Kräuterbündelchen, einem Lorbeerblatt und einem Blatt Macis eine Viertelstunde, nimmt die Gewürze heraus, legt die in Stücke zerschnittenen Füsse, gedünstete Champignons und etwas gehackte Petersilie hinein, lässt die Sauce einmal aufkochen und legirt sie mit zwei Eidottern, die man mit ein wenig feinem Essig oder Zitronensaft zerquirlt.

Spinatgemüse und Omeletten. Wenn der Spinat ausgesucht, von den grösseren Stielen befreit und sehr rein gewaschen ist, wird er in gesalzenem Wasser weichgekocht, auf einem Sieb kalt abgegossen, dann fest ausgedrückt und mit einer ganzen Zwiebel feingewiegt. Eigross Abschöpffett oder Butter wird mit zwei Kochlöffelchen Mehl (zu einem Quantum für 4 Personen) blassgelb geröstet, der Spinat einige Minuten darin gedünstet, mit siedendem Wasser oder vorhandener Bouillon verdünnt und mit Salz, etwas Pfeffer und Muscatnuss gewürzt. Nachdem das Gemüse noch ein Weilchen gekocht, wird es mit zwei Theelöffelchen »Maggi“ aufgebessert und mit Omeletten oder Eierhaber etc. zu Tische gebracht. Th. H.

Kastaniengemüse. 500 Gr. Kastanien werden an der Spitze mit einem kreuzweisen Einschnitt versehen, in siedendem Wasser eine reichliche Viertelstunde gekocht, abgeschält, in ein Kasserol mit 125 Gr. steigender Butter gelegt, umgeschwenkt, mit einem Esslöffel Mehl bestäubt und abermals ein Weilchen umgeschüttelt, bis sie sich gelblich zu färben beginnen; dann fügt man einen Löffel Zucker hinzu, übergiesst die Kastanien mit kräftiger Fleischbrühe, deckt sie zu und dämpft sie eine Stunde lang, um

sie schliesslich als Gemüse zu Rind- oder Hammelbraten, Coteletten, gebackener Kalbsmilch u. drgl. aufzugeben.

Französischer Senf. Man nehme 500 Gr. feinstes gelbes Senfmehl, 200 Gr. Oliven- oder Mandelöl und rühre das Oel mit dem Senf an. Hierauf werden 125 Gr. Sardellen, 50 Gr. Kapern, 30 Gr. Schalotten und 10 Gr. Knoblauch zu einem ganz feinen Teig gewiegt (zerhackt), durch ein Haarsieb getrieben und dem obigen Mehle beigemischt. — Man übergiesse nun in einem Glase 10 Gr. schwarzen Pfeffer, 5 Gr. Kardamom, 2 Gr. Nelken, 5 Gr. Muskatnuss, einen zerschnittenen Hering, 10 Gr. Selleriewurzeln, 15 Gr. Estragonkraut und einige Lorbeerblätter mit 1 Liter guten Weinessig, setze das Gefäss 5 – 6 Tage gelinder Wärme aus, filtrire den Essig von den Substanzen und rühre denselben dann dem Senfmehlbrei bei. Längere Aufbewahrung macht diesen Senf besser.

Sauce piquante. Ein Stück würflig geschnittenen, mageren rohen Schinken, 12 geschälte Chalotten und ein Lorbeerblatt kocht man so lange mit 1/4 Liter gutem Weinessig, bis die Flüssigkeit auf zwei Esslöffel voll eingekocht ist; hierauf giesst man 1/4 Liter braune Coulis und zwei Schöpfkellen gute Rindfleisch-Jüs an, verkocht die Sauce eine Viertelstunde ganz langsam, fettet sie ab und seiht sie durch.

Sprechsaal der „Hausmütterchen".

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

Die letzte Sitzung der Hausmütterchen fand Sonntag den 7. Februar statt. Fräulein Aeberli, die Präsidentin des Vereins, hielt nachfolgenden gelungenen Vortrag:

„Es sind etwa zwei Jahre her, seit eine Anzeige im Tagblatt meine Aufmerksamkeit auf sich zog; es war diejenige des tit. Gewerbeschulvorstandes, worin er bekannt gab, dass bei genügender Teilnehmerinnenzahl ein Kochkurs, resp. zwei solche stattfinden sollten, der eine am Vormittag, der andere am Abend von 5 bis 9 Uhr.

Da mir das Kochen von jeher sehr Vergnügen machte, dachte ich, diese gute Gelegenheit benützen zu wollen, um meine Kenntnisse in dieser Kunst zu erweitern. Zu meiner Freude konnte ich die Zeit dazu erübrigen, da meine Schwester dann zu Hause in der Zeit meine Stelle vertrat. Der erste Schulabend steht noch lebhaft in meiner Erinnerung. War das ein Wetter damals! Im heftigsten Schneegestöber walzte ich meinen einsamen weiten Weg bis zur Turnhallestrasse. Neugierig der Dinge harrend, die da kommen sollten, sah ich eine ganz hübsche Zahl meist junger Töchter sich in dem Lokal versammeln. Wir waren etwa 22—24 Schülerinnen im wirklichen Sinne des Wortes.

Wie schon in den untersten Schulklassen, war natürlich auch bei uns eine Lehrerin, unsere hochgeschätzte Frl. Bosshard. Nicht genug, dass sie, besonders im Anfang, stets von einem Herdchen zum andern eilen musste und hier ihr Gutachten über die Suppe, dort über den Braten u. s. w. abzugeben hatte, auch zur Ruhe mahnen musste sie sehr oft. Unser viele hatten sich eingebildet, hier zu einem Plauderstündchen zusammenzukommen, und so hatte Fräulein Bosshard manchmal ihre liebe Not, die vielen Stimmen zur Ruhe zu weisen. Wohl waren auch oftmals ungeratene Speisen die Folgen unserer Lustigkeit. Hier gab's vielleicht eine zweimal, dort eine gar nicht gesalzene Suppe, oder dann hatte man die Bratensauce ganz vergessen, selbst etwa eine allzu gut gebrannte Torte wurde hier zu Tage gefördert. Doch war nicht alles verfehlt; auch manches sehr gute Gericht wurde fabrizirt. Schon oft haben die verschiedenen guten Rezepte Freude bereitet, an vielen Orten ist mir die Kostenberechnung zu gute gekommen.

Sparsamkeit ist gewiss eine schöne Tugend, doch nur nicht zu sparsam sein, sonst könnte es dem einen oder andern ergehen wie uns damals z. B. mit den Eierdünkli, die waren uns vor Trockenheit fast stecken geblieben im Halse. Stets werden sie mir in Erinnerung bleiben; deshalb konnte ich auch nicht umhin, ihrer Erwähnung zu tun.

Bei all dem Lernen verstrich uns diese Zeit der 9 Wochen nur allzu schnell. Ungeahnt stand das Examen vor der Tür, das in zwei Abteilungen abgehalten wurde — am Vormittag

das theoretische, am Nachmittag das praktische. Wie wurde da gekocht, gebraten, Tische gedeckt, zugerüstet, es war eine Freude. Und nun das Abendessen — es schmeckte vorzüglich. Nachher gab man sich noch etwas der Gemütlichkeit hin. Nebst einem kleinen Theaterstück, einigen Liedern, gab es noch ein paar Tänzchen.

Nur zu schnell gebot uns die Stimme unserer Lehrerin Feierabend, worauf dann jedes mit freudeerfülltem Herzen seinen Heimweg antrat. Und jeder, denke ich, wird diese Zeit noch manche Jahre in fröhlicher Erinnerung bleiben. Das waren neun vergnügte Wochen; wie manche Stunde verlebte man da ohne Sorge wie die Kinder! Ich wenigstens hatte dies Gefühl. Schon manchmal hatte ich mir diese Zeit wieder zurückgewünscht, und ich glaube, mancher von euch wird es ebenso gehen."

Dann wurde auch wegen einem vorgeschlagenen Kränzchen disputirt, was schliesslich doch nicht angenommen wurde, da die Sitzungen nicht immer sehr besucht wurden und man daher auch die Zahl der Mitwirkenden nicht genau konstatiren konnte.

Fräulein Schellenberg, Quästorin, wird in der nächsten Sitzung, die Freitag den 11. März stattfindet, einen Vortrag halten. Um vollzähliges Erscheinen bittet Der Vorstand.

Antworten.

8. Bayrische Leberknödel. (Vorzüglich!) Für meinen grossen Haushalt (acht erwachsene Personen) kaufe ich für 60 Cts. alte Weissbrote, welche ich sehr fein, d. h. so dünn wie nur möglich, aufschneide, gebe sie in eine Schüssel, giesse 1 Liter kalte, abgerahmte Milch darüber, wende und mische dann das Weissbrot so lange mit den Händen, bis die Milch völlig aufgesaugt ist und die Schnitten fast völlig zerkleinert sind. Sie dürfen jedoch nicht zu nass sein, was besonders beachtet werden muss. Die Semmel drücke ich in der Schüssel an und lasse sie so stehen. Hierauf nehme ich zwei grosse Zwiebeln, die Schale einer halben Zitrone und 2—3 Esslöffel Majoran, was ich sehr fein wiege. Nun häute ich $^3/_4$—1 Kg. beste Ochsenleber schön ab und wiege sie mit $^1/_2$ Kg. echtem Nierenfett zusammen sehr fein. Jetzt gebe ich das Gewürz, Leber mit Fett, eine grosse Hand voll Salz, einen kleinen Löffel gestossenen Pfeffer auf die eingeweichte Semmel, mische dies alles tüchtig durcheinander, lege in strudelndes Salzwasser einen Probeknödel ein und gebe nach dem Verkosten desselben nötigenfalls Salz, Pfeffer oder anderes Gewürz dazu. Sollte aber die Masse trotz aller Vorsicht zu nass eingeweicht worden sein und der Teig mit der Leber zu locker werden, so nehme ich ein paar Hände voll geriebener Semmel oder dementsprechend Mehl, mische nochmals fest und lege nun die Knödel in der Grösse einer mittleren Kartoffel ins kochende Salzwasser, worin sie 20—25 Minuten verbleiben. Eier nehme ich keine. Diese Knödel haben den Vorzug, gewärmt noch ebenso gut zu sein wie frisch bereitet. Habe ich vom vorhergehenden Tag übriggebliebene Fleischbrühe, so erhält ein jedes Familienglied einen Knödel in der Suppe, die andern essen wir mit Sauerkraut, und es bildet diese Speise ein Lieblingsgericht der Meinen. Uebrig gebliebene Knödel schneide ich in kleine Stücke, röste sie ab und gebe sie mit Salat zum Abendbrot. Vielerfahrene, daher praktische Hausfrau.

9. Gerne gebe ich Ihnen mitfolgend einige Rezepte an und hoffe, dass die Süssigkeiten munden werden.

1. Penkener Schnitten. Hiezu gehören 200 Gr. Mehl und ebenso viel Zucker, 130 Gr. geschmolzene Butter, ebenso viel gestossene Mandeln, 4 Eidotter, 2 ganze Eier und 1 Esslöffel Rhum. Aus dieser Masse wird ein Teig gemacht, den man auf ein gut geschmiertes Blech streicht. Das fertige Gebäck wird noch warm in Streifen geschnitten, da es sonst zerbricht.

2. Schokoladenspeise. Man reibt 250 Gr. Vanilleschokolade, schüttet sie in 2 Liter dünnen, kochenden Rahm nebst einem Stückchen Vanille und 125 Gr. Zucker und lässt sie unter beständigem Rühren 20 Minuten lang kochen, nimmt die Masse vom Feuer, lässt sie auskühlen und quirlt in einem andern Topf 3 Eier und 2 Eidotter klar, giesst die kühle Schokolade dazu, setzt den Topf in ein Wasserbad mit kochendem Wasser und rührt wieder, bis die Crême dick genug ist, füllt sie dann in zwei Schüsseln und lässt sie erstarren. Sie wird nicht gestürzt, schmeckt jedoch vorzüglich und ist bekömmlich.

3. Saftspeise. (Tags zuvor zu bereiten). Es werden dazu 5 Eiweiss zu Schaum geschlagen, dann löst man 2—5 Blatt Gelatine mit ziemlich viel Wasser auf, ebenso $^1/_2$ Flasche Himbeer- oder Johannisbeersaft, aber keinen Zucker. Die Masse wird in eine nasse Porzellanschüssel gegeben und, wenn sie steif ist, gestürzt.

Fragen.

10. Kann mir eine gütige Leserin Anleitung zur Anfertigung einer Steppdecke geben? Für Auskunft wäre recht dankbar Elise.

11. Wie lässt sich Nickelgeschirr am vorteilhaftesten reinigen? Man hört so vielerlei darüber und weiss dabei doch nicht, welches Verfahren das beste ist. Grete.