

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

Band: 5 (1898)

Heft: 13

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: 06.10.2024

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

Ratgeber

für Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zu Nr. 30 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 13.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.

23. Juli 1898.

Inhaltsverzeichnis: Antwort der Gotte auf Bethlis Brief. — Eingemachte Früchte. — Speisezeddel für zwei Wochen. — Koch-Rezepte. — Allerlei Nützliches. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

Erwirb dir Tugend und Verstand
Nicht, um sie vor der Welt genannt,
Mit einem Stolze zu besitzen;

Erwirb sie dir mit edler Müh'
Und halte dies für Ruhm, durch sie
Der Welt und dir zu nützen.

Antwort der Gotte auf Bethlis Brief.

Liebes Bethli!

Du hast wieder lange auf Antwort warten müssen und könntest schier glauben, Du wärest mir gleichgültiger geworden. Dem ist aber absolut nicht so, ich denke viel an Dich; aber die Gsüchti machen mir so viel Maläst, dass ich zeitweise die Finger nicht recht biegen kann. Mein alter Nachbar, der ein halber Doktor ist, meint es sei die Gicht, aber dein Brief hat mich doch gefreut, namentlich, dass Du bei der Frau Hagenbuch so gut aufgehoben bist. Die scheint mir, ohne der Frau Rosenstiel näher treten zu wollen, eine Hausfrau vom alten Schrot und Korn, die weiss, was man von den Mägden verlangen kann. Es gefällt mir gut, dass Du nun in die Sparkasse legen kannst. Wenn's doch nur die Meitli, die alles an den Gstaat hängen, einsähen, wie wohl ihnen in spätern Jahren, wenn sie nicht mehr verdienen können, so ein Sparhafen kommt oder vielmehr käme?

Heutzutag kann ein armes Meitli, und wenn es sich noch so sehr aufputzen würde, schwerlich eine gute Partie machen, ausser vielleicht, wenn's ein schönes Lärvli hätte. Die heiratslustigen Männer klopfen zuerst da an, wo sie auf Geld rechnen können, und man kann's ihnen eigentlich nicht verargen, heutzutag will's etwas heissen, einen Hausstand zu gründen. In meinen jungen Jahren waren die Lebensmittel, Hauszinse, die Arbeitslöhne viel billiger als jetzt, und es scheint in diesem Punkte immer verflüemeter zu werden, dass ich so sagen muss, besonders, wie ich zur Genüge vernehmen muss, in der Stadt. Es kommt noch dazu, dass die, welche einen dünnen Geldsäckel haben, vorlieb nehmen müssen mit dem abgänten, was nicht nährt. Es geschieht das eigentlich jetzt schon; drum nimmt der Alkoholteufel immer mehr überhand. Der arme Arbeiter, dem die Frau Tag für Tag nur dünne Kaffelüre und unzügeter Hed-

äpfel vorsetzen kann, ist nicht gesättigt und gestärkt und sucht sich dann im Bären oder Kameel mit einem Glas Fusel zu stärken.

Doch ich vergesse, dass ich Dir noch nicht von Sachen reden sollte, worin Du noch keine Einsicht hast; aber wess das Herz voll ist, dess geht der Mund über. Apropos, — wenn mir zu Martini die beiden Zinsli eingehen, so schicke ich Dir auch etwas in Deinen Sparhafen, aber unter der Bedingung, dass Du fortfährst, einzulegen. Was gilt's dann kommst Du weiter, als ein Fabrikmeitli, das noch für Chost und Loschi aufkommen muss.

Du sagst es nehme Dich wunder, woher die hoffärtigen Meitli das Geld zu ihrem Gstaat hernehmen. Nun, ich denke, sie geben alles, was sie verdienen, an die Hoffart, und wenn's nicht mehr langt, werden sie eben Schulden machen, was weiss ich! . . . Hier auf unserem Dorfe kommt gottlob dergleichen noch nicht vor; die Businger gehören in dieser Hinsicht zu den braven, sonst möcht ich sie nicht besonders rühmen. Seit sie den Teligraf haben, scheint der Neuerungsgeist auch in Sie gefahren zu sein. Sie legen jetzt eine neue Strasse an zum Anschluss an die Bahn in K. und was nacher kommt, weiss ich noch nicht.

Ich glaub's wohl, dass Dir die Arrestanten, besonders die armen Meitli, die an euerm Hause vorbeigeführt werden, zu denken geben. Da mag's auch bisweilen vorkommen, dass sie der Putzteufel verleitet hat, die armen Tröpfe!! Das Loch in dem verbrannten Handtuch wird Dir's in Zukunft wohl verleiden, nach den vorüberziehenden Soldaten auszuschaun. Du musst Deine Gedanken stets bei der Arbeit haben, überhaupt, jetzt wo Du einen so guten Platz hast, alles vermeiden, was die gute Frau ärgern könnte, und tun, was in Deinen Kräften steht, Deine Aufgabe treu zu erfüllen, wenn's etwa einmal einen Vorwurf absetzt, nicht gleich aufbrausen und an's Aendern denken. Du kennst ja das Sprüchlein: Wenn's der Geiss z'wohl ist, so scharet sie. Kurz, halt aus an Deinem jetzigen Platz, dergleichen sind heutzutage dünn gesäet. Es hat mich gefreut, dass Du der Frau Hagenbuch so gut abgewartet hast, und ebenso, dass man's auch anerkannt hat. Schon daran hab ich gemerkt, dass es eine vernünftige Herrschaft ist. So sollte es überall sein. Die Mägde sollten den Frauen aus Liebe und Anhänglichkeit dienen und diese dann auch beweisen, dass sie's auch anerkennen; dann brauchte man wohl schwerlich Vermittlungsbüro, wie sie in den Städten aufgekommen sind.

Ich weiss nicht, ist's eine Ahnung, dass ich Dir künftig vielleicht nicht mehr schreiben werde, kurz ich kann diesmal nicht fertig werden, obschon ich wegen dem Gsücht oft die Feder weglegen muss. Es ist mir, ich habe Dir noch so manches zu sagen, das Dir früher oder später wohlkommen, oder Dich vor Schaden bewahren könnte. Zwar hab ich Dir schon früher das und jenes darüber gesagt; aber wenn Du je wieder wechseln musst, so bedenke, dass diejenigen, die frischen Mutes zu ihrem Posten stehen, auch wenn sie von ihm mehr Dornen als Rosen erwarten, leichter durchkommen als die, welche nach rechts und links schechen nach denen, welche scheinbar mitten im Glücke sitzen. — Du lieber Himmel! Die Reichen und Vornehmen haben auch ihr Kreuz:

Gang hi, wo d'witt, gang hi, wo d'witt,

Es döselet es Chrüzli mit!

Und wenn's vo Palissander wär

Und schön poliert, es ist doch schwer! . . .

Hast Du etwas zu tun, das Dir unangenehm ist, so schieb's nicht auf die lange Bank. Nimm keinen Platz an, wo Du nie in die Kirche gehen kannst, auch keinen, wo Mann und Frau im Unfrieden leben. Hast Du das Unglück, aus Unkenntnis in eine solche Familie zu gelangen, so mach dich los, sobald Du kannst und nimm, wenn's immer angeht, die Partie der Frau. Wo zwei drei Personen zu befehlen haben und die eine sagt gix und die andere gax, da ist nicht gut recht tun; da bleib lieber weg.

Halte Dich fern von denen die Deine Herzensangelegenheiten erforschen wollen und Du mische Dich nicht in diejenigen Anderer. Ich könnte Dir noch manchen Rat geben; aber Du musst auch lernen, Dir selber zu raten.

Nun behüt Dich Gott. Wenn Du an den Vater schreibst, so meld ihm einen Gruss von mir, und es freue mich, dass es ihm gut gehe. Schreibe mir wieder, wenn Du Zeit hast, und wenn ich nicht darauf antworte, so denke, die Gsüchti hindern mich daran. Es grüsst Dich und wünscht Dir alles Gute, Deine treugesinnte Gotte.

*

*

*

Von der Zeit an schrieb die Gotte nicht mehr. Einige Monate später erhielt Bethli einen Brief von fremder Hand aufgesetzt, welcher die Bitte enthielt, es möge zu ihr kommen. Sie fühle sich krank und verlassen, könne sich nicht selber helfen, und eine Magd zu halten vermöge sie nicht. Es soll aber sein Schaden nicht sein, sie werde schon dafür sorgen.

Bethli entschloss sich, den Wunsch der Gotte zu erfüllen. Frau Hagenbuch liess es ungern fort, aber sie fand, es tue recht daran. — Nach einigen Wochen starb die gute Frau an einem Schlage. Bethli, das sie treu gepflegt hatte, bekam einen Teil des kleinen Erbes und, weil es nun allein in der Welt stand, sehnte es sich um so mehr nach dem Vater in Amerika. Der ehemalige Lehrer, den es um Rat fragte, billigte den Entschluss und sorgte dafür, dass es von Basel aus die Reise mit einer dem Lehrer bekannten Familie machen konnte. In New-York wurde es vom Vater abgeholt, wie es dem Lehrer meldete, und beide hätten sich des Wiedersehens gefreut. Einstweilen sei's gut aufgehoben in der Familie, wo der Vater sein Loschi habe und könne sich schon recht nützlich machen. Man rühm's, es sei so flink und anständig. Das hab's der Gotte sel. zu verdanken. Sie komme ihm so oft in den Sinn, denn eine Mutter hätte nicht treuer für's sorgen können. Nur Schade, dass ihre guten Räte nicht auch jemandem anderm zu Gute kämen u. s. w.

Nach zwei Jahren kam wieder ein Brief aus Amerika an den Lehrer. Darin teilte ihm Bethli mit, dass es verheiratet und glücklich sei. Sein Mann sei eigentlich ein Schweizer und jung mit den Eltern herübergekommen. Er heisse Tschems Dirriwächter und sei jetzt angestellt im gleichen Geschäfte wie der Vater; es hab ihn am Tische kennen gelernt. Die Eltern seien gestorben und er, weil auch allein in der Welt stehend, sei schon lange mit dem Gedanken umgegangen zu heiraten. Aber eine stolze, herrschsüchtige Amerikanerin habe er nicht zu fragen gewagt und sei nun ganz glücklich, Landkraft zu besitzen. Wenn die Gotte ihr Glück sähe, würde sie ihm, dem Bethli, den Schritt verzeihen. Der Vater wohne jetzt bei ihnen und sei glücklich, wieder ein Heim zu haben. Dem Zusanneli anvertraute es, sein Tschems heisse eigentlich Jakob und sei von Oberwyl und sie seien auf lustige Art zusammgekommen. Er habe den Tischgenossen zum Spass einmal das Lied vorgesungen:

„Im Ärgäu sind zweu Liebi“. Das habe dem Tschems so gut gefallen, dass er Tränen in die Augen bekommen und jeden Tag das G'sang zu hören begehrt habe. Es gab dem Zusanneli den Rat, halb im Scherz, halb im Ernst auch herüberzukommen, aber vorher das Ärgäuerlied recht zu lernen, vielleicht dass es ihm drüben auch zu einem braven Mann verhelpe. Es soll sich aber gleichwohl nicht vorstellen, man habe in Amerika lauter Herrlichkeit; die Steine seien dort auch hart wie im Schweizerlande, und es gebe daselbst auch genug Stücke zu verspalten.

Eingemachte Früchte.

Gelée von reifen Stachelbeeren. Zutaten: Recht reife Stachelbeeren und Zucker; auf 1 Kilo durchgelaufenen Saft 750 Gr. Zucker. — Die Stachelbeeren werden von Blüten und Stielen befreit, gewaschen und mit etwas Wasser, auf 1 Kilo Beeren $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, vollständig zerkocht. Dann schüttet man sie auf ein über die Füße eines umgekehrten Küchenstuhles gespanntes leinenes Tuch, vermischt den durchgelaufenen Saft mit dem Zuckerverhältnis, wie oben angegeben, kocht ihn zur Geléedicke ein und füllt das Gelée in kleine, erwärmte Geléegläser.

Gelée von roten oder weissen Johannisbeeren und Brombeeren. Man quetscht die Beeren ein wenig, setzt sie auf's Feuer, lässt sie recht kochen und giesst den Saft durch ein leinenes Tuch, misst ihn nun und so viel Gläser Saft als man hat, so viel gestossenen Zucker setzt man in einer recht trockenen Messingpfanne zum Feuer, rührt ihn mit einem silbernen Löffel so lang, bis er sich ballt und giesst nun den Saft dazu; der Zucker bildet sich dadurch in kleine Stücke, die aber bald verkochen, worauf man es gut abschäumt und dann noch etwa 5 Minuten kocht.

Schüttelfrüchte. Man bringt auf 500 Gr. schöne **Himbeeren** 500 Gr. Grieszucker lagenweise in eine Messingpfanne und rüttelt fortwährend über dem Feuer. Beginnt der Inhalt am Rand zu kochen, so fährt man noch 5–6 Minuten fort zu schütteln und richte in erwärmte kleinere Gläser an. Man soll nie mehr als höchstens 1 Kilo auf einmal in die Pfanne bringen. — **Erdbeeren** und **Johannisbeeren** werden gleich behandelt, nur bedürfen letztere 10 Minuten Zeit nach Beginn des Kochens.

Das nachstehende, schon wiederholt im „Ratgeber“ veröffentlichte Rezept zu **ganzen Johannisbeeren** ist das empfehlenswerteste:

Auf 1 Kilo schöne, frische Johannisbeeren werden $1\frac{1}{4}$ Kilo Stockzucker mit 6 Deziliter Wasser zu einem dicken Syrup eingekocht. Der aufsteigende Schaum wird sorgfältig abgenommen und dann die Beeren unter beständigem Umrühren etwa 10 Minuten mitgekocht. Man achte aber darauf, dass die Beeren ganz bleiben und bediene sich zum Umrühren eines silbernen Löffels. Dann wird die Confitüre in eine grosse Schüssel angerichtet und noch etwa 10 Minuten mit dem Umrühren fortgeföhren. Diese Manipulation verhindert das Zusammenfallen der Beeren und gibt der Confitüre ein wunderhübsches Aussehen. Noch warm füllt man die Früchte dann in die dazu bestimmten Gläschen. Man wird erstaunt sein, wie ausgiebig diese Art des Einkochens ist und wie die Früchte ihren Wohlgeschmack und ihre schöne Farbe behalten. Gewöhnlich steigen später beim Aufbewahren die Früchte

in die Höhe, während sich unten die hrystallhelle Gelée ansammelt; das hat indess gar nichts zu bedeuten. Man rührt vor dem Gebrauch einfach etwas um und wird die Früchte alsdann in der richtigen Konsistenz serviren können.

—❖ Speisezeddel für zwei Wochen. ❖—

Sonntag: Tapiokasuppe, Milkenpastetchen, Pois-verts, Rehpfeffer, Kartoffelpurée, Gurkensalat, Kirschkuchen.

Montag: Brösmelisuppe, *Eingemachte Kalbsbrust (Voressen), Makkaronen, Salat.

Dienstag: Haferschleimsuppe, *Kalbsfüsse in brauner Sauce, Salzkartoffeln, dürre Zwetschgen.

Mittwoch: Maggisuppe, Fricandean, gebr. Kartoffeln, Stachelbeerkompott.

Donnerstag: Leberknödelsuppe, Zunge mit Salat, Mondaminpudding.

Freitag: Maggisuppe, gebratene Kalbsbrust, Salat, Ziegerkrapfen.

Samstag: Dünklisuppe, gesottenes Rindfleisch, Kohlrabi, Erdbeersoufflee.

* * *

Sonntag: Butterknödelsuppe, Filetbraten à la jardinière, (in Salzwasser gekochte Bohnen, Erbsen, gelbe Rüben, Blumenkohl, Kartoffelchen ringsum gelegt), gebackene Leberschnitten, Salat, Himbeer-Crème.

Montag: Geröstete Mehlsuppe, Schweinsbraten, Schmalzbohnen, Kartoffeln.

Dienstag: Einlaufsuppe, gesottenes Rindfleisch, gedämpfte Gurken, Salzkartoffeln, *Kirschauflauf.

Mittwoch: *Weisse Rübensuppe, *Nieren, gedämpft, ausgestochene Kartoffelchen, Salat.

Donnerstag: *Liebesapfel (Tomaten)-Suppe, Hammelbraten, Makkaronen, Bohnensalat, Birnenkompott.

Freitag: Kartoffelsuppe, gebackene Felchen, gebrühte Kugeln und Heidelbeerbrei.

Samstag: Dünklisuppe, gesottenes Rindfleisch, Krautstiele, *Erdbeerschnitten.

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

Koch-Rezepte.

Weisse Rübensuppe. (Sechs Personen.)
6—8 frische, weisse Rüben werden geschält, gewaschen und fein aufgeblättert. Eigross gutes Abschöpf fett lässt man heiss werden, bräunt darin einen Kaffeelöffel gestossenen Zucker, gibt die Rüben nebst einigen klein geschnittenen Schinkenabfällen und Suppenwurzeln dazu und dünstet sie ganz weich, stäubt 2 Kochlöffel Mehl daran füllt leichte Fleischbrühe oder siedendes Wasser darauf und kocht die Suppe mit dem nötigen Salz und einer

Prise Pfeffer gut aus, seiht sie dann durch ein feines Sieb, verstärkt sie mit etwas Maggi und richtet sie mit gerösteten Semmelwürfelchen an. Th. H.

Liebesapfel-Suppe. Zwei grosse Zwiebeln, zwei Rüben, zwei Möhren und fünf bis sechs Selleriestengele werden zerschnitten und nebst 125 Gramm magerem rohem Schinken und 70 Gramm frischer Butter über gelindem Feuer eine halbe Stunde gedämpft; dann giesst man 2—2½ Liter kräftige Fleischbrühe an, fügt 7—8 reife

Liebesäpfel hinzu und lässt alles zusammen 3 Stunden leise kochen, streicht die Suppe durch ein Sieb, würzt sie mit Pfeffer und Salz und gibt sie sehr heiss über Semmel-Croûtons oder dick ausgequelltem Reis auf.

Eingemachte Kalbsbrust. 1½ Kilogramm Kalbsbrust werden in kochendem Wasser blanchirt, in kaltem Wasser abgekühlt, in Stücke zerlegt und mit Butter, Wurzelwerk, Salz und sehr wenig Wasser ziemlich weich gedämpft, worauf man es mit folgender Sauce aufgibt: Man schmort feingeschnittenes Wurzelwerk und die Schale einer halben Zitrone in etwas frischer Butter, stäubt einen Löffel feines Mehl darüber, schwitzt dies einige Minuten damit und verkocht dann alles mit ½ Liter kräftiger Fleischbrühe.

Kalbsfüsse in brauner Sauce. Man kocht vier von den langen Rohrknochen abgezogene Kalbsfüsse in schwachem Salzwasser weich und schneidet jeden Fuss der Länge nach entzwei. Dann röstet man in eigross Butter 2 Theelöffel Mehl blassgelb, gibt zusammen einen Esslöffel voll feingeschnittene Zwiebel und Petersilie hinzu, füllt mit leichter Fleischbrühe oder dem Sud der Kalbsfüsse auf, rührt eine leichtgebundene Sauce, schmeckt diese mit dem noch nötigen Salz, etwas weissem Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft ab, fügt 1 Glas Weisswein hinzu und kocht sie gut aus. Zehn Minuten vor dem Anrichten passirt man sie über die Kalbsfüsse, kocht diese nochmals darin auf und verfeinert die Sauce beim Anrichten mit zwei Theelöffelchen „Maggi“.

Th. H.

Nieren, gedämpft. Man schneidet eine bis zwei Zwiebeln in dünne Scheiben, schwitzt sie in Butter gelb, tut eine feingeschnittene Rindsniere oder eine Anzahl Hammelnieren hinzu, würzt sie mit Pfeffer und Salz, dünstet sie langsam weich, indem man sie mit der herausgedrungenen eigenen Brühe begiesst, fügt zuletzt ein wenig Essig und Senf hinzu, lässt die

Nieren einmal damit aufkochen und richtet sie an.

Schmorbraten. Ein Stück marinirter Ochsenschenkel wird mit Speckstreifen, die man mit Salz und Gewürz bestreut hat, gespickt. Das Fleisch wird mit einer Zwiebel, zwei Rotgelbrüben, Petersilie, Sellerie, einem Kalbsfuss, einem Glas Wasser und Salz in einen hermetisch verschliessbaren Kochtopf getan. Es wird 3—4 Stunden langsam kochen gelassen und vor dem Anrichten schütte man ein Glas Weisswein daran. Man servire es mit dem erhaltenen Jus oder kalt mit Gallerte.

Erdbeerschnitten. Altbackenes Milchbrot wird in dünne Scheiben zerschnitten, die man in gezuckerten Wein eintaucht, mit zerdrückten, versüssten Erdbeeren bestreicht und mit der bestrichenen Seite nach oben in heisses Schmalz einlegt, darin gelb bäckt und mit Zucker bestreut warm zu Tische gibt.

Kirschenauflauf. Von zwei Weissbrötchen wird die Rinde abgerieben, die Brötchen fein zerschnitten, mit siedender Milch übergossen und diese sofort abgeschüttet. Dann rührt man 4 Eier, eines nach dem andern, 50 Gr. geriebene Mandeln, Zucker, Zimmt und 500 Gr. ausgesteinte, schwarze süsse Kirschen hinein. Der Auflauf wird in gut bestrichener Form ½ Stunde gebacken.

Früchte-Limonade. 250 Gr. gequetschte Früchte irgend welcher Art werden in einen 6 Liter haltenden Steingut- oder Emailtopf gebracht, 1 Deziliter Essig, 10—12 gequetschte Wachholderbeeren, 20 Gr. Schwarz- oder eine Prise Lindenblüthen-tee, 500 Gr. Stampfzucker und 6 Liter Wasser werden einige Tage nicht oder nur mit einem Papier bedeckt auf den Herd gestellt und am ersten Tage einigemal aufgerührt, damit der Zucker zergeht. Sobald der Inhalt zu gähren beginnt, wird er in Flaschen geseiht, diese wohl verkorkt und verbunden und noch einige Tage ruhig stehen gelassen. Nach

3—4 Tagen hat man eine herrliche mous-
sirende Fruchtlimonade.

Eierkuchen mit Zitronensaft. Sechs
Eier werden mit zwei Löffeln Mehl und
einer Obertasse Milch tüchtig verrührt.
Dann gibt man die abgeriebene Schale
einer Zitrone und das zu steifem Schnee
geschlagene Eiweiss der sechs Eier dazu.
Man bäckt von der Hälfte der Masse den
Eierkuchen auf einer Seite, ohne ihn zu
wenden, träufelt auf die nicht gebackene
Seite den Saft der halben Zitrone und
streut tüchtig Zucker darüber. Dann wird
die andere Hälfte des Kuchenteiges ebenso
gebacken und gleichfalls mit Zitronensaft
beträufelt. Beide Teile werden nun zu-

sammengelegt und obenauf wieder mit
Zucker, jedoch weniger wie zuvor, be-
streut. Schmeckt sehr gut.

Gehackter Teig zu Obstkuchen. Man
siebt auf ein Kuchenbrett $\frac{1}{2}$ Kilogramm
feines Mehl, legt 250 Gr. frische, harte,
in Scheiben geschnittene Butter darauf,
fügt 125 Gr. Zucker, ein Glas Wein oder
ein Weinglas kaltes Wasser, ein wenig
Salz und die abgeriebene Schale einer
Zitrone hinzu und hackt alles so lange
mit dem Wiegenmesser untereinander,
bis sich ein fester Teig daraus bildet,
den man zu einem Ballen zusammenmacht,
in ein Tuch füllt, eine Stunde kalt stellt
und hierauf ausrollt und verwendet.

Allelei Nützliches.

Sardellen, Anchovis und Sardinen. Die
Sardellen, Anchovis und Sardinen sind
drei verschiedene Fische. Hin und wie-
der wird der Anchovis nach Art der
echten Sardellen zubereitet und heisst
dann ebenfalls Sardelle.

Alle drei Arten von Fischen sind Ver-
wandte des Herings. Die echte Sardelle,
welche an der Küste der Bretagne und
im Mittelmeere vorkommt, heisst Clupea
Sardina. Der Anchovis, welcher bei der
Insel Sardinien zu Hause ist, heisst, wenn
er eingesalzen wird, Sardelle und nur,
wenn er marinirt wird, Anchovis.

Die Sardine ist aber ein ganz anderer
Fisch, nämlich der Pilchard, der an der
westeuropäischen Küste gefangen, meist
in Oel gekocht und so eingelegt, jedoch
auch eingesalzen wird.

Dieser Pilchard oder die echte Sardine
wird aber zuweilen auch durch die echte
Sardelle ersetzt, die dann nur anders zu-
bereitet wird.

Kleiderbürsten zu reinigen. Die eben
gebrauchte Bürste reibe man jedesmal
gegen ein reines Papier, welches man
mit einer Hand gegen die scharfe Ecke

eines Tisches hält, so lange, bis das Pa-
pier, welches man beim Reiben immer
verschiebt, rein bleibt. Man schont die
zu reinigenden Kleidungsstücke auf diese
Weise sehr, da die unreinen Bürsten den-
selben oft mehr schaden, als der Gebrauch
und der Staub.

Bunte Strümpfe zu waschen. Dieselben
werden abends in lauwarmem Wasser ein-
geweicht, so viel, dass es darüber schlägt,
giesse um 5 Cts Salmiakgeist daran und
lasse sie die Nacht über stehen. Am an-
deren Morgen werden sie gewaschen. Sie
werden rein und gehen nicht ein.

Zum Mattiren von Fensterscheiben dient
eine Lösung von Bienenwachs in Terpen-
tinöl, der man etwas Siccativ und Lack
zusetzt. Mit dieser Mischung bestreiche
man die Aussenseite der betr. Fenster-
scheiben und tupfe recht egal mit einem
Wattebäuschchen.

Bei Verbrennungen ist das Auflegen
von syrupdickem Glyzerin, das man stets
sofort bei der Hand haben sollte, sehr zu
empfehlen. Es stillt die Schmerzen augen-
blicklich und vermeidet zugleich Blasen-
bildung.

Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

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

Antworten.

29. Ein Krankenzimmer wie wir eines hergerichtet haben, will ich Ihnen in aller Kürze gerne beschreiben. Wählen sie ein schönes grosses Eckzimmer nach Nordosten mit Fenstern zu beiden Seiten. Sie können auf diese Weise abwechselnd die Fenster öffnen, also bei grosser Hitze die nach Norden. Ein daran gehängtes nasses Leintuch kühlt die Luft bedeutend ab. Den Fussboden reiben Sie täglich feucht ab und legen keine grossen Teppiche, sie sind nur Staubfänger. Stellen Sie nur so viel Möbel hinein als man notwendig braucht, das Bett stehe in der Ecke, so dass der Kranke das Licht von hinten empfängt und nicht in die Helle blicken muss. Praktischer als ein Nachttisch ist ein kleines mit hellem Wachstuch belegtes Tischchen, darauf stellen Sie ein Glas Wasser mit einem dünnen Pappdeckelchen bedeckt, ein Löffelchen dazu in einem zweiten Glas Wasser, die Uhr, etwas zum Lesen. Das Thermometer zum Fiebermessen und die Täfelchen zum Notizen machen für den Arzt sei auch in der Nähe des Bettes. Zur Verhütung des Aufliiegens verwenden Sie ein Spreukissen, es gleicht die in der Matratze entstehenden Höhlungen aus und wird zur Hälfte unter das Kopfkissen geschoben damit es nicht rutscht. Im Waschtisch seien Binden, Guttapercha etc. was man alles zur Pflege zur Hand nehmen muss untergebracht, daneben steht der Handtuchständer mit allerlei Abreibtüchern. In die Mitte des Zimmers stellen Sie einen Tisch mit waschbarem Teppich belegt, darauf befinden sich die Blumen, die dem Auge des Kranken wohlthun ohne ihn durch Geruch zu belästigen. Gute Dienste leistet auch eine Kommode, die alles birgt, was dem Kranken vonnöten ist. Sie finden dort Weisszeug, in einer Schublade Schreibmaterialien, Briefpapier, kleine Handarbeiten. Auf der Kommode steht die Hausapotheke in hübschem Schrank und vielleicht ein Damenbrett, oder ein Bücherbrett mit den Lieblingsautoren des Patienten. Bequem ist es, verschiedene Stühle im Zimmer zu haben, aber lieber nicht Polstermöbel. Wählen Sie einen Triumphklappstuhl, den man für den Genesenden verschieden stellen kann. Auf dem Sitz soll ein kleines Rosshaarkissen, an der Lehne ein Federkissen sich befinden. Ein Schemel darf auch nicht fehlen. Als Wandschmuck vermeide man alles was auf den Kranken bei längerem Anschauen einen unangenehmen Eindruck machen könnte, eine friedliche Landschaft, vielleicht ein religiöses Bild, ein Abreisskalender etc. — Wenn Sie Ihr Zimmer so einrichten und sich in die Lage des Kranken hineinzudenken vermögen um ihm die schweren Tage möglichst zu erleichtern, so wird die Prüfungszeit für beide Teile auf denkbar beste Weise vorübergehen.

30. Kaufen Sie bei Geschwister Severin (Korbgeschäft Centralhof) ein leichtes kleines Gestell für den Arbeitsständer, der sich wie ein Pliant zusammenlegen lässt. An das Gestell macht man eine gefütterte Tasche, die mit Bandschleifen oder Pompons verziert sehr hübsch aussieht und ausserordentlich praktisch ist. Näheres gerne mündlich.

31. Ja gewiss ist die Beobachtung all dieser Regeln von Wichtigkeit zum Einkochen von Früchten und ist es daher sehr empfehlenswert diese Vorschriften zu beachten. Zucker zum Flug kochen heisst so viel als den Zuckersaft in den das Einzukochende kommt, so lange zu sieden bis er kleine Bläschen zeigt. Zum Flug wird er, wenn der vom Löffel herabfliessende Saft einen Faden bildet, an dessen Ende sich ein kleiner Tropfen formt. Wenn der Faden sich wieder zurückzieht, so nennt man das die kleine Perle; wenn der Tropfen aber am Faden hängen bleibt, hat der Zucker den Grad der grossen Perle erreicht. Frau E.

32. Ein Rezept zu Stachelbeer-Champagner kann ich Ihnen geben. Man wähle die gelben Sorten, zerquetsche 20 Liter solcher, übergiesse sie mit 20 Liter warmem Wasser und füge 3 kg Zucker, 2 $\frac{1}{4}$ kg Honig, 30 g gepulverten Weinstein, 15 g getrocknete Zitronenschalen und 15 g getrocknete Orangenschalen hinzu. Diese Mischung lasse man zwei Tage stehen, seihe sie durch ein Haarsieb, bringe sie in ein Fass und füge 2 Liter Franzbranntwein hinzu. Wenn das „Singen“ im Fass aufhört, muss der Wein geschäumt und nach einigen Tagen auf Flaschen gezogen werden, deren Korke mit Draht zu verbinden sind. Ausser einem Stückchen Zucker wirft man 1 g doppeltkohlen-saures Natron vor dem Füllen in jede Flasche.

Fragen.

33. Wie könnte ich mir ohne grosse Kosten ein Parfüm für meine Wäsche anschaffen. Es darf aber kein durchdringender Geruch entstehen. Erna.

34. Gibt es keine Vorrichtung, die das so mühsame und zeitraubende Glätten der Vorhänge überflüssig macht? Ich habe von einem Gardinenspanner gehört, weiss aber nicht genau, ob derselbe diese Arbeit wirklich überflüssig macht. Weiss jemand Rat? Marie.