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

Herausgeber: Verein "Hausmütterchen"

Band: 5 (1898)

Heft: 8

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: 23.07.2025

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

Ratgeber
für Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zu Nr. 19 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 8. | **Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.** | **7. Mai 1898.**

Inhaltsverzeichnis: Nur Mut! — Bethlis Antwort an die Gotte. — Ein neuer Stopfapparat. — Speisezeddel für zwei Wochen. — Koch-Rezepte. — Allerlei Nützliches. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

Nur Mut!

Sei unverzagt! — Und wenn das Unglück kommt,
Und seine Wogen Dich schon fast verschlingen,
Hast Du nur Mut, kommt Dir auch Kraft zur Tat,
Es muss und wird die Rettung Dir gelingen.
Wozu gab die Natur den Willen mit,
Wenn sie nicht auch zugleich die Macht gegeben
Zu kämpfen und zu ringen und zu siegen,
Ob Wetterstürme Dich auch rings umgeben!
Drum mutig vorwärts, aufwärts schaun,
Und Deinem Gott und Deiner Kraft vertraun! —

Clara Brünig.

Bethlis Antwort an die Gotte

Liebe Gotte!

Ich habe vergessen, Euch in meinem letzten Briefe meine Adresse anzugeben. Es hätt' zwar nicht viel genützt, denn ich habe bald darauf eine Stelle angenommen, aber nur für einige Zeit. Die Magd von der Herrschaft wurde nämlich plötzlich abgedankt und fortgeschickt, warum, weiss ich nicht. Es hat mir aber an dem Platz nicht gefallen. Es wird alles ganz anders gemacht als bei der Frau Rosenstiel, und dann hab' ich die Leute fast nicht verstanden. Die Madam spricht nämlich wältsch und von den drei Herren, welche hier Kost und Loschi haben, spricht keiner wie der andere. Der eine sagt immer jess, jess, der zweite bestellt jeden Tag Sera-Makaroni, der dritte gar (er sieht so gelb aus und hat schräge Augen) redt auch kauderwältsch; es tönt, wenn er singt, wie tsching, tschang, tsching.

Die Herren sind übrigens ganz freundlich und „gmein“ *) und ich habe in der kurzen Zeit, wo ich da war, schon 10 Fr. Trinkgeld erhalten und von der Madam

*) „Gmein“ bedeutet im Volksmunde nicht stolz.

bekam ich schon in den ersten Tagen ein schönes heiteres Sommerkleid, sie hab's gar nicht viel getragen. Als ich es probirte, kam ich mir recht vornehm vor, und ich hätte gern die Schleppe dran gelassen; aber unsereins darf halt nicht so hoch hinaus. Ich liess sie von der Schneiderin abhauen und die Gestalt ändern. Jetzt ist es recht hübsch und steht mir gut an, aber ja, ein Heidengeld hat's gekostet! Ein ander mal bin ich gescheidter. Ich hätte mir von dem Geld ein Par Stiefel anschaffen können, die meinen, wo ich von der Frau Rosenstiel geschenkt bekommen hab', sind durch. Nun, ein Sonntagskleid hätt' ich jetzt, aber mein Hut passt nicht dazu.

Ich bleibe vier Wochen hier. Die Madame sah selber ein, dass ich der Stelle nicht gewachsen sei. Sie wurde oft hässig und brummte oft so etwas. Ich verstand immer Mambeth und meinte, es sei ein Uebername für Lisbeth und antwortete einmal: Madam, ich heisse Lisbeth, nicht Mambeth.*)

Kurz, ich war froh, auch noch aus einem appartnen Grunde, als eine neue Magd eintrat. Die stellt freilich etwas mehr vor als ich. Sie war fast so schön angekleidet als die Madam, ganz neumodig, und gestrählt war sie à la Pudel. Meinetwegen doch, es muss in der Welt auch Aschenbrödel geben und die nützen am Ende mehr als die Hoffertsnarren.

Jetzt bin ich wieder an einer andern Stelle und auch wieder nur zur Aushülfe. Die Jungfer hat um Urlaub gefragt, die Mutter sei krank. Nach einiger Zeit schrieb sie, die Jungfer nämlich, sie könne noch nicht abkommen, und schliesslich kam der Bericht, sie sei Braut und könne keine Stelle mehr annehmen. Es ist denn doch auch nicht recht, eine Frau so in Verlegenheit zu bringen. Ich komme soweit gut mit ihr aus. Sie heisst Bär und hie und da brummt sie wohl auch, aber im ganzen ist sie gut mit mir. Sie hat eben selber auch einmal gedient und weiss jetzt, was man von einem Dienstmädchen verlangen kann. Man kann manches von ihr lernen und Nota Bene, hier komm ich doch auch in die Kirche. Es tut einem schon wohl, einmal ausruhen zu können und etwas Rechtem nachzusinnen und mir war's das erste mal, die Predigt sei präzis auf mich gemünzt.

Ja, ja, der Herr Pfarrer hat ihnen gesagt, wie schwer das Dienen sei, und dass die Hausfrauen die Pflicht haben, ihren Diensten das Los zu erleichtern durch Freundlichkeit und Wohlwollen und nicht meinen sollen, es seien Sklaven, die man behandeln könne wie man wolle. Den Dienstmädchen (sie waren aber, glaube ich, dünn gesät) sprach der Pfarrer zu, ihrer Herrschaft treu zu dienen, ihre Aufgabe nicht als ein böses Muss anzusehen, nicht auf Verlockungen und Einflüsterungen zu hören, die Hoffart zu meiden und dergleichen, dann seien die Diensten bei ihren Herrschaften wohl gelitten und könnten für die alten Tage sorgen. Das ist aber nicht bei allen Herrschaften der Fall. Es gibt auch Racker darunter und solche, die sich um ihr Dienstmädchen weniger bekümmern als um ihren Papagei.

Das Dienen hat halt auch sein Dafür und Dawider. Ich hab, offen gestanden, schon oft gedacht: Wenn ich noch manchen Lehrblätz machen müsste, so wär's am Ende gescheidter, ich ging' in die Fabrik. Es ist auch nicht gemütlich, sich immer wieder an andere Leute zu gewöhnen und immer wieder von vorn anzufangen mit dem Lernen. So kommt man ja auf keinen grünen Zweig.

Ça m'embête bedeutet: das langweilt und ärgert mich.

Ich bin neulich des Webers Zusanneli begegnet (es hat hier jemand besucht), das geht jetzt auch in die Fabrike und hat täglich 17½ Batze und hat nichts zu tun (also nicht einmal zu denken), als auf einen Faden zu achten.

Dabei verderbt man doch die Kleider nicht, hat nach Firobe frei, kann sich ein eigenes Stübchen mieten u. s. f. Ja, gewiss, Gotte, es ist mir ernst; wenn ich nicht bald einen Platz bekomme, wo ich bleiben kann und wo ich zu etwas komme und recht gehalten bin, so nehm ich den Dewang und geh' in die Fabrik, punktum.

Am besten wär's freilich, ich hätte sonst zu leben und müsste nicht für mein täglich Brot sorgen. Doch so gut krieg ich's in meinem Leben nie, das weiss ich schon zum voraus, auch wenn ich heirate nicht. — Doch mit dem hat's keine Eil. Ein Heiratsgesuch schreib ich nicht in's Tagblatt, was sonst nicht selten vorkommt. Nein, soviel Karakter hat unsereins, dass man sich nicht feilbietet wie eine Ware.

Nun muss ich aber aufhören. Hoffentlich erhaltet Ihr den Brief in Gesundheit, wie er mich verlässt.

Wenn der Vater aus Amerika schreibt, so schickt mir den Brief hieher, Schräggasse 9, II. Stock.

Und nun bhüt Gott und seid herzlich gegrüsst von Euerm

Bethli.

Ein neuer Stopfapparat.

So klein und unscheinbar die kleine Vorrichtung ist, welche uns unter dem Namen „*The Patent Magic Weaver*“ zugeht, so wertvoll kann sie der mit Flickarbeiten geplagten Hausfrau werden. Er ist namentlich verwendbar bei grössern Schäden in Leintüchern, Küchenwäsche, Servietten, sowie auch bei gewobenen Strümpfen. Die Einrichtung ist äusserst sinnreich und erleichtert die Arbeit bedeutend. Die Auslage von 3 Mark wird sich in kurzer Zeit zurückzahlen; wir empfehlen das kleine Hülfsmittel gerne und bemerken noch, dass The Patent Magic Weaver bei Schuberts Versandthaus Berlin S. W., Beuthstrasse 17, zu beziehen ist.

Speisezeddel für zwei Wochen.

Sonntag: Tapiokasuppe, Hackbraten, Makaroni, Salat, Birnen-Compôte, *Gleichschwer.

Montag: Fidelisuppe, Zunge en sauce, Erbsen mit Carotten.

Dienstag: Maggisuppe, *Schafschlegel mit Rahmsauce, weisse Böhnli, Salat.

Mittwoch: Böhnlisuppe, Fleischvögel, Kartoffeln, Zwetschgen.

Donnerstag: Grünkernsuppe, *Kutteln, gedörrte Schnittböhnli.

Freitag: Sagosuppe, Roastbeef, Kartoffelcroquetten.

Samstag: Dünklisuppe, gesottenes Rindfleisch, Spinat mit Spiegeleiern.

* * *

Sonntag: Soupe à la reine, Filetbraten, eingemachte Bohnen, *Poulets, Salat, *Aepfelcharlotte.

Montag: Gemüsesuppe, Irish-stew, Kartoffelpurée, Kressensalat.

Dienstag: Leberklösschensuppe, gerollter Kalbsbraten, Käfen, Salzkartoffeln.
Mittwoch: Griessuppe, gesottenes Rindfleisch, Carotten, * Rhabarberkuchen.
Donnerstag: * Panadensuppe, * Käspastetli, Bratwürste, Salat.
Freitag: Gebrannte Mehlsuppe, * gebackener Weissfisch, Salzkartoffeln, Zwetschgencompôte.
Samstag: Gerstensuppe, Kalbszunge in weisser Sauce, Nudeln.

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

Koch-Rezepte.

Panade-Suppe. Von drei Mundbrötchen oder Semmeln reibt man die Rinde ab, schneidet die Krume in grosse Würfel, lässt dieselben im Ofen auf einem Papierbogen etwas trocknen, tut sie in ein Casserol, übergiesst sie mit Fleischbrühe, tut ein Stückchen frische Butter, eine Prise geriebene Muskatnuss und ein wenig Salz hinzu und lässt sie eine halbe Stunde langsam kochen, worauf man sie zerquirlt, durchseiht und mit einigen Eidottern legirt und anrichtet.

Schafschlegel. Eine gut abgelegene Keule klopft und wäscht man, spickt sie mit Chalottenstückchen, oder, wie es in manchen Gegenden Sitte ist, mit Salbeisprossen, legt sie in ein Casserol, tut Salz, einige Pfeffer- und Gewürzkörner, ein Lorbeerblatt, ein Bündelchen Petersilie, Thymian und Basilicum, Zwiebeln und Wurzelwerk hinzu, giesst 1/4 Liter Wasser oder Bier unter das Fleisch und lässt es gut zugedeckt über gelindem Feuer langsam schmoren, indem man es öfters umwendet, dann und wann etwas Wasser oder Fleischbrühe zuschüttet und die Keule durch häufiges Begiessen mit der kurz eingekochten Brühe glänzend glacirt. Sobald das Fleisch weich genug ist, nimmt man es heraus, schöpft das Fett von der Brühe, verkocht sie mit etwas Bouillon und einer Mehlschwitze zu einer dicklichen Sauce und gibt sie nebst Gemüse oder einem Pilzgericht zu der Hammelkeule auf.

Gebackener Weissfisch. Die Fische werden geschlachtet, geschuppt und durch eine kleine Oeffnung unterhalb der Kiemdeckel ausgenommen, dann gewaschen, mit Salz bestreut eine Stunde bei Seite gestellt, abgetrocknet und ganz oder in Stücke zerteilt in Mehl, dann in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in heissem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun gebacken.

Kutteln. Die vom Metzger recht gut gereinigten Kutteln werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, in kaltem Wasser abgeschwenkt und in feine Streifchen geschnitten. Dann werden auf einen gehäuften Teller Kutteln 1 Löffel Butter oder gutes Fett heiss gemacht, eine gehackte Zwiebel und 1/2 Esslöffel gestossener Kümmel darin gedünstet, die Kutteln hineingegeben, das noch nötige Salz, eine Prise Pfeffer und 1 Löffel voll Mehl darüber gestreut und 10 bis 15 Minuten so gedämpft; hernach wird 1/4 Glas Wein oder ein wenig Essig und wenn nötig noch etwas Fleischbrühe zugefügt und kurz eingekocht.

Poulet, gebraten. Ein besonders schönes und fettes Poulet wird gerupft, ausgenommen, gesengt und gewaschen, hierauf dressirt und gespickt oder mit Speckscheiben umbunden, wonach man es an den Spiess steckt, mit gebuttertem Papier umhüllt und über raschem hellem Feuer brät. Sobald der Braten beinahe gar ist, beseitigt man die Papierhülle, damit das Poulet sich schön goldigbraun färben könne. Beim Anrichten legt man es auf eine Unterlage von Brunnenkresse, die mit Salz und Essig angemacht ist und

reicht den abgetropften, mit etwas Coulis aufgekochten Bratensaft daneben. Ebenso servirt man häufig ein auf diese Art gebratenes Poulet mit Liebesapfel-Sauce, Krebs-Sauce, Trüffel-Sauce oder holländischer Sauce.

Rindfleischreste in brauner Sauce. Man bedecke die schön zugeschnittenen Reste mit einem Sude aus Essig und Wasser zu gleichen Teilen, füge das nötige Salz, eine Zwiebel, ein Kräuterbündelchen, einige zerdrückte Pfefferkörner, 1/2 Lorbeerblatt und eine Zitronenscheibe dazu und koche das Fleisch darin einmal auf. Mache nun mit braunem Einbrenn, zu dem man ein Stückchen Zucker gegeben und obiger Brühe eine sämige Sauce, koche sie gut aus und kräftige sie beim Anrichten mit ein wenig Maggi. Th. H.

Gleichschwer-Kuchen. Man verrührt 250 Gramm Mehl, 250 Gramm zerlassene Butter, 250 Gramm Zucker, vier zerquirlte Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone und ein wenig Zimmt oder gestossene Vanille drei Viertelstunden nach einer Seite hin, indem man zuerst die Butter schaumig schlägt, dann Eier, Zucker, Mehl und Gewürz nach und nach hinzufügt; schliesslich füllt man den Teig in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt ihn langsam eine Stunde.

Apfelcharlotte mit Brotscheiben. Eine Gugelhopfform oder auch ein kleines, tiefes Pfännchen wird mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und exakt mit passend zugeschnittenen Brotscheiben ausgelegt. Dann werden ein Teller voll kleine Apfelschnitzli lagenweise hineingebracht, Zucker, Zimmt, Rosinen und je nach Art geriebene Mandeln oder Nusskerne und geriebenes Brot dazwischen gestreut, mit Brotscheiben bedeckt und im Ofen eine halbe Stunde gebäcken, dann umgestürzt und mit Obst- oder Weinsauce servirt.

Kästörtli. 1 Löffel voll Mehl wird mit Milch glatt gerührt. Dann werden vier Eigelb, vier Löffel voll geriebener Käse, 1/2 Liter Milch, ein wenig Muskatnuss und der steife Schnee der vier Eiweiss damit vermischt. Indessen werden kleine Muschelförmli mit Butter bestrichen und mit ausgewalztem Teig, am besten mit Butterteig, belegt; je 1 Löffel voll von der Käsemasse wird hineingegeben und bei starker Hitze im Ofen gebacken. Das Gericht wird warm servirt.

Süsse Eier mit Milch. Zerschlage 7 frische Eier in einer Schüssel mit ein wenig Vanille-Puder und gestossenem Zucker, so viel nötig, durch einander und füge 3/4 Liter Milch dazu, giesse die Masse in eine tiefe Emailplatte und stelle sie bei guter Hitze 30 Minuten in den Bratofen. Kann kalt oder warm servirt werden.

J. R., Hâvre.

Rhabarberkuchen. Zarte, junge Rhabarberstiele werden in feine Scheiben geschnitten, die man dick mit Zucker überstreut und einige Zeit so eingezuckert stehen lässt, um sie dann auf einem nicht zu dünn aufgerollten Kuchen von Mürbteig oder mürbem Hefenteig dicht neben- und halb übereinander gereiht wie bei einem Apfelkuchen zu legen und den Kuchen nach dem Backen nochmals mit Zucker und Zimmt zu bestreuen.

Rhabarberpudding. Eine gebutterte Form wird mit einem Teig ausgefüttert, den man auf folgende Art herstellt: 1/2 Kilogramm Mehl, eine Prise Salz und ein halber Theelöffel voll Backpulver werden in einer Schüssel gut vermischt, worauf man 200 Gramm in kleine Stückchen geschnittene Butter und 1/4 Liter kaltes Wasser hinzumengt und alles mit einer grossen Gabel tüchtig durcheinander arbeitet, den Teig ein bis zweimal aufrollt und zusammenklappt, dann 1 1/2 Centimeter stark auftreibt und in die Form einlegt. Den innern Raum füllt man mit kleingeschnittenem Rhabarber, der zuvor mit reichlichem Zucker und der Schale einer halben Zitrone eine Viertelstunde gedämpft worden, legt einen Teigdeckel darüber, verbindet ihn gut mit dem inwendig ein-

gelegten Teig, bindet die Form in ein Tuch und kocht den Pudding zwei Stunden in reichlichem siedendem Wasser. Sobald der Pudding aus der Form gestürzt ist, schneidet man eine kleine Oeffnung in den Deckel, um den Dampf entweichen zu lassen und gibt versüsste, geschmolzene Butter oder eine Rahmsauce dazu.

Rhabarbergelée. Man wässert 8 Gramm kleingeschnittene Hausenblase oder Gelatine eine Stunde lang in 3—4 Esslöffeln kaltem Wasser ein, zerschneidet 750 Gr. Rhabarber in kleine Stückchen, tut diese in ein Casserol, giesst so viel kaltes Wasser darüber, dass sie gerade davon bedeckt sind, dünstet sie langsam völlig weich und seiht den Saft ab; nun reibt man die Schale einer halben Zitrone auf 300 Gramm Zucker ab, schlägt ihn in Stücke, fügt ihn nebst der eingewässerten Hausenblase oder Gelatine zu dem Saft und verrührt alles über dem Feuer, bis Zucker und Hausenblase aufgelöst sind. Dann streicht man den weichgedämpften Rhabarber durch ein Haarsieb, vermischt den Fruchtbrei mit dem dicklichen Syrup und vier Esslöffeln fettem süssem Rahm, verrührt das Gelée noch einige Minuten über dem Feuer, ohne dass es zum Kochen kommen darf, schüttet es in eine mit frischem Wasser ausgespülte Form und lässt es an einem kühlen Ort starr werden, um es nachher auf eine Schale zu stürzen und mit beliebig gewürztem Rahmschnee oder auch einer kalten Wein-, Rahm- oder Vanille-Sauce aufzugeben.

Allerlei Nützliches.

Wie man Flecken entfernt. Man entfernt Flecken von Zucker, Schleim, Stärke und Mehlteig durch einfaches Auswaschen mit warmem Wasser, in welchem ein kleiner Teil venetianische Seife gelöst ist. Blutflecken wäscht man ebenso aus. Sollten noch Eisenflecken zurückbleiben, so hilft man mit gelöster Kleesäure nach. Flecken von Obst, roter Tinte, Rotwein, Pflanzenfarben entfernt man aus Weisszeug durch Waschen mit stark verdünnter Schwefelsäure oder heissem Chlorwasser; aus baumwollenen, wollenen oder seidenen Stoffen durch Auswaschen mit lauem Seifenwasser von venetianischer Seife oder mit verdünntem Salmiakgeist. Schweissflecken lassen sich mit einem Teil Salmiakgeist, zwei Teilen Alkohol und drei Teilen Schwefeläther entfernen. Doch ist die äusserste Vorsicht, namentlich sofortiges gründliches Auswaschen dringend anzuraten. Um Essigflecken aus wollenen und seidenen Stoffen zu entfernen, wasche man sie sofort mit reinem Wasser aus und trockne sie in gelinder Wärme, dann befeuchte man ein reines Läppchen mit Salmiakgeist, fahre damit einige Male über die Flecken und lasse trocknen. Auf 12 bis 16 Teile Salmiakgeist wendet man 1 Teil Wasser an.

Marmorplatten zu reinigen. Gebrannter Kalk und in Wasser aufgelöste Seife werden in einer irdenen Schüssel zu einem gleichmässigen dünnen Brei verarbeitet, den man mit einem flachen Holz auf die Marmor-Platten dünn aufträgt und nach 1—2 Tagen mit einem Lappen wieder abwäscht. Nachdem man alsdann noch einmal mit lauem Wasser abgewaschen hat, wird jeder Schmutz verschwunden sein. Das Verarbeiten und Umrühren des Breies geschieht mit einem Stück Holz.

Rostige Plätteisen werden glatt wie Glas, wenn man folgende Mischung anwendet: Man halte das Plätteisen um, bestreiche die untere Seite mit Wachs, streue etwas gestossenes Salz darüber, reibe es mit einem Lappen einige Male gut ab und man wird sich seiner wiedererhaltenen Glätte erfreuen.

Um schmierig gewordene Bade- oder Waschschwämme wieder brauchbar zu

machen, giesst man auf den Sckwamm etwas Spiritus, so dass er damit getränkt ist, drückt ihn mit der Hand so, dass die Flüssigkeit aus und eintritt und drückt dannn den Schwamm möglichst trocken. Wiederholt man die Prozedur noch einmal und legt dann den Schwamm einige Zeit zum Trocknen hin, so ist er wieder vollkommen gut und gebrauchsfähig

Einfaches Verfahren, um den Holzbohrwurm aus Möbeln zu entfernen. Man setzt in den vom Holzbohrwurm befallenen Schrank u. drgl. einen Teller voll frischer Eicheln, von welchen die Kapseln womöglich entfernt wurden, was jedoch nicht unbedingt erforderlich ist. Der Geruch der Eicheln zieht die Bohrwürmer in sehr kurzer Zeit an, welche sich auf dem Teller zusammenfinden. Wenn das betr. Möbelstück sehr gross ist, wird man wohltun, den Teller in verschiedenen Etagen und Regionen aufzustellen. Man wird finden, dass nicht ein einziger Bohrwurm im Holze bleibt. Die weitere Behandlung der Bohrwürmer, nachdem sie auf dem Teller zwischen den Eicheln sitzen, bleibt dem glücklichen Fänger überlassen.

Die Verwendung des Zitronensaftes im Haushalte nimmt mit der fortschreitenden Ausbreitung der Naturheilkunde einen immer grösser werdenden Umfang an. Naturgemäss ist der köstliche Pflanzensaft als Ansäurungsmittel allen andern vorzuziehen. Die Früchte kann man aber nur einige Monate im Jahr frisch haben, und man ist deshalb auf den Gedanken gekommen, den Saft zu konserviren. Zu diesem Zwecke presst man die Früchte gut aus, lässt den Saft durch ein Sieb laufen und über Nacht offen stehen. Dann schäumt man ihn ab und giesst ihn vorsichtig mit Zurücklassung des Satzes in kleine Flaschen. Die Flaschen müssen voll gemacht und verkorkt werden. So hält sich der Saft aber nur einige Monate. Besser ist, denselben zu pasteurisiren, indem man die Flaschen in einen Topf mit Wasser stellt, so dass dieses bis an den Flaschenhals reicht und denselben auf dem Feuer zum langsamen, halbstündigen Kochen bringt. Die Flaschen lässt man dann im Wasser erkalten, nimmt sie heraus, versiegelt die Korke und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

Gartenbau.

Was können wir tun, um die Arbeit des Begiessens zu vermindern? Die Arbeit des Begiessens wird vermindert durch recht fleissiges Behacken. Durch das Behacken erhält der Boden eine rauhe Oberfläche, welche das Wasser, sei es vom Regen oder vom Giessen, schneller aufsaugt als eine glatte, vom Regen festgeschlagene Fläche, von welcher das Wasser abläuft und verdunstet, ohne tief in den Boden eindringen zu können. Ferner entweicht aber bei einer lockeren Oberfläche das Wasser viel langsamer als bei einer festen, welcher Umstand durch den Naturforscher Professor Wollny auf das deutlichste bewiesen ist. Nicht die Beete allein, auch die kleinen Pfade zwischen den Beeten müssen öfters aufgehackt werden. Bleiben diese festgetreten, so dienen sie bei heftigem Regen als Wasserläufe und entführen den Beeten das Wasser; sind sie aber gelockert, so versinkt das Wasser darin und kommt den auf den Beeten stehenden Pflanzen zu gute. Gänzlich nutzlos ist das Begiessen, also das Wasser verschwenden, wenn nicht durchdringend gegossen wird. Wenn man 40 Beete zu begiessen hat, so giesst man besser alle Tage nur zehn oder fünf Beete, aber diese gründlich und man wird so viel bessern Erfolg haben, als wenn man mit demselben Quantum Wasser täglich alle Beete begiesst. Geradezu schädlich ist das nur oberflächliche Begiessen der Bäume. Wenn man Bäume nicht durchdringend giessen kann, soll man es lieber gar nicht tun.

Sprechsaal der „Hausmütterchen".

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

In der nächsten Sitzung, die Mitte Mai stattfindet, wird Frl. Elise Frey einen Vortrag halten. — Zu den Sitzungen werden keine Einladungskarten mehr verschickt, sondern man wird dieselben im Tagblatt anzeigen. Der Vorstand.

Der kurze Vortrag, welchen eines der Hausmütterchen in der letzten Sitzung hielt, kann erst in der nächsten Nummer zum Abdruck gelangen, weil er verspätet eintraf. Die Red.

Antworten.

16. Für das Stübchen einer aus der Pension heimkehrenden Tochter würde ich eine Tapete in hellgrauem Grund mit hübschem Blumenmuster (hauptsächlich in rosa gehalten), grauen Bodenanstrich und Vorhänge von Kattun mit rosa Grund oder von weissem Mull wählen. Die Kattunvorhänge besetzt man vornherunter mit ausgezackten, eingereihten Streifen von gleichem Stoff, die Mullvorhänge mit leichter Spitze. Ein hübscher Ankleidetisch wird auch viel Freude machen. Man richtet ihn in rosa Baumwollensatin und weissem Mull billig und nett her. Der Baumwollensatin wird als Unterlage glatt genommen, der weisse Mull darüber in Falten geordnet. Auch Mull mit Streublümchen eignet sich gut. An einem der Fenster kann das Arbeitstischchen stehen, darüber hängt eine Blumenampel mit freundlichem Grün und nickenden Blümchen. Ein Hocker mit rosa Kattun überzogen, oder, mehr zum Ausruhen, ein Triumphstuhl mit Verlängerung, daneben ein niederer japanischer Arbeitsständer wird willkommen sein. Zum Bettüberwurf wählen Sie rosa Kattun in der Farbe zum Satin des Ankleidetisches passend, und besetzen ihn vornherunter mit eingereihtem 20 bis 30 Cm. breiten Streifen gleichen Stoffes. Vielleicht können Sie ausser Bett, Schrank und Waschtisch noch einen kleinen Schreibtisch in das Stübchen stellen, sonst tut es auch ein einfacher Tisch, der als Schreibtisch dienen kann und auf welchen Sie eine hübsche Schreibmappe legen und Schreibzeug stellen. Natürlich können Sie die Einrichtung noch weiter durch allerhand nützliche Kleinigkeiten ergänzen, wie ein Nadelkissen auf den Ankleidetisch, Haartäschchen, das die ausgegangenen Haare aufnimmt und welches neben dem Waschtisch hängt. Entschliessen Sie sich zu einem Frisirtischchen, so hängt das Haartäschchen an demselben. Ein solches Tischchen hat einen hohen Fuss, unter der kleinen Platte eine Schublade und auf ersterer einen nach Belieben zu stellenden Spiegel. Zu einer Schutzdecke hinter dem Waschtisch ist sehr zu raten. Als Möbel für das Zimmer eines jungen Mädchens finde ich solche am hübschesten, welche aus Kiefernholz gefertigt und mit ganz heller, fast weisser Oelfarbe gestrichen sind.

17. Um schwarze Oelfarbenflecke aus weisser Wäsche zu entfernen, müssen Sie die Flecke mit Terpentin befeuchten und so längere Zeit liegen lassen, dann werden dieselben mit Benzin und schliesslich mit heisser Seifenlauge ausgewaschen. Sollten noch schwarze Stellen bleiben, so müssen dieselben mit Eau de Javelle entfernt werden, doch ist hierbei Vorsicht und ein sehr gutes Spülen nötig.

18. Um Eisen mit einer unächten glänzenden Goldbronze zu überziehen, löst man 83 Gr. fein zerstossenen Gummilack in 750 Gr. Weingeist in der Wärme binnen 24 Stunden auf, dann filtrirt man den Firnis durch Leinwand und reibt unter das Filtrat so viel Schaum- oder Metallgold, bis es eine glänzende Farbe angenommen hat. Das polirte erwärmte Eisen wird nun mit Essig gerieben und die Farbe mittels eines Fischpinsels aufgetragen. Die trocken gewordene Farbe kann man auch noch mit Kopallack überziehen, unter den ein wenig Bernsteinlack gerieben worden ist. Man kann auch ächtes Blattgold unter den Weinsteinfirnis reiben, so wird es um so schöner und man hat keinen Lack mehr nötig, der zum Ueberzug dient. Dies würde aber viel teurer sein als die erste Vorschrift.

19. Ich hörte von Bekannten eine Schlingpflanze, die japanische Schlingrose, für den gewünschten Zweck sehr empfehlen. Sie soll sich reich und rasch entwickeln, allerdings an Blüten sowohl wie an Blättern. Wo sie zu beziehen ist in der Schweiz weiss ich nicht. Es stellt Ihnen die Firma Paul Hauber in Tolkewitz, Dresden, gewiss einen Katalog zur Verfügung.

E. J.

Fragen.

20. Ist Rhabarber wirklich eine so sehr empfehlenswerte Pflanze? Wer gibt mir Anleitung, wie ich die Stengel am besten verwerte. Besten Dank. Emmy.

21. Empfiehlt sich das Anschaffen einer Buttermaschine für einen kleinen Haushalt? Wir haben grossen Milchbedarf und könnten sehr wohl Milch abrahmen. E. E. M.