

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

**Herausgeber:** Verein "Hausmütterchen"

**Band:** 5 (1898)

**Heft:** 15

## 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:** 25.07.2025

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

# Ratgeber

## für Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zu Nr. 35 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 15.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.

27. August 1898.

**Inhaltsverzeichnis:** Die Schweizerische Fachschule für Damenschneiderei und Lingerie in Zürich. — Obst- und Gemüseverwertungskurs in Wädensweil 1898. — Eingemachtes. — Koch-Rezepte. — Allerlei Nützliches. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

Vier Dinge merke wohl, sie sinds, die Reichtum schaffen,  
Gar wenig nur erringt man sich mit Geistes Waffen,  
Genug mit rühr'ger Hand, viel mit des Jammers Krücken,  
Am meisten, wers nur kann — mit tiefgebeugtem Rücken.

Indische Weisheit.

### Die Schweizerische Fachschule für Damenschneiderei und Lingerie in Zürich.

Der 16. August 1898 war ein grosser Tag in der Geschichte dieser Anstalt. Aus den engen Räumen des „Wollenhof“ an der Schipfe zog man hinaus in die hohen lichten Säle des Neubaus an der Kreuzstrasse und nahm feierlich Besitz von dem stattlichen, heute mit Blattgrün und Blumenschmuck gezierten Heim. Die Schülerinnen und Lehrerinnen sangen im Theoriesal unter der Direktion von Frau Prof. Aepli mit wohlgeschulten kräftigen Stimmen den Choral: „Mit dem Herrn fang alles an“. Dann übergab Herr Direktor Schärtlin, Präsident der Baukommission, namens derselben den Bau den Aufsichtsorganen der Fachschule mit warmen Worten und einigen erläuternden Aufschlüssen über den Gang und Stand der Baute und der Finanzen.

Man darf mit Befriedigung auf das Resultat all der Mühen und Sorgen blicken und es gebührt sowohl Herrn Kantonsbaumeister Fietz, dem Architekten und Bauleiter, wie Herrn Baur, dem führenden Baumeister, alle Anerkennung. Aber auch der Einsicht und dem Geschmack der Baukommission sei hier an dieser Stelle warmer Dank gezollt.

Die Herren Direktor Schärtlin, Dr. A. Huber, Stadtrat Grob, J. Spörri, Seidenfabrikant, haben in unermüdlicher Hingabe und einer bis in alle Details gehenden Umsicht ein Werk schaffen helfen, das noch in spätern Tagen von dem Wagemut, der Tatkraft und der Opferfreudigkeit dieser Männer erzählen wird. Es ist namentlich Herrn J. Spörri die Finanzierung des Unternehmens zu danken, welche infolge seiner Bereitwilligkeit, diesen kritischen Knoten zu lösen, nicht wenig zur raschen Förderung des Werkes beitrug. — Doch kehren wir nach dieser kurzen Abschweifung zu der einfachen Feier zurück.

Herr Nationalrat Schächli, Präsident der Aufsichtskommission, nahm Veranlassung, einen Rückblick auf die Gründung und Entwicklung der Fachschule zu werfen. Er war von jeher ein begeisterter und zäher Vertreter der Idee, dass die Mädchen zu selbständiger Lebensstellung zu erziehen seien und dass dies am ehesten gelinge, wenn wir sie vorzugsweise in den der weiblichen Natur nahe liegenden Gebieten ausbilden. So trat er schon vor Jahren im Nationalrate für die Unterstützung der industriellen und beruflichen Bildung auch der Mädchen ein und obgleich seine Motion anfänglich nur einen Heiterkeitserfolg hatte, zündete der wohlbegründete Gedanke und rief in der Folge der Bundessubvention all dieser Anstalten.

Am 29. November 1887 trat zum ersten mal ein Initiativkomitee in Zürich zusammen, welches die Schöpfung einer Frauenarbeitsschule mit fachlicher Ausbildung ins Auge fasste. Nach verschiedenen mit Ernst und Gründlichkeit gepflogenen Beratungen und Vorarbeiten konnte die Fachschule am 1. Mai 1889 mit je einem Jahreskurse in Damenschneiderei und Lingerie eröffnet werden. In die Abteilung Damenschneiderei traten 11, in die Abteilung Lingerie 7 Schülerinnen ein, während in den letzten Jahren stets das Maximum aufgenommen wurde, nämlich die höchstmögliche Zahl, die in diesen Zimmern Platz finden konnte, d. h. in der Damenschneiderei waren es in 3 Klassen 44, in der Lingerie in 2 Klassen 30—36 Töchter. In der Organisation traten keine wesentlichen Abweichungen ein. Man hält an dem ursprünglichen Modus fest, 2 Jahre Lehrwerkstätte und 1 Jahr Fachabteilung in der Damenschneiderei und je 1 Jahr in der Lingerie. Bei beiden Abteilungen existirt als Ergänzung noch das Atelier, in welchem die ausgelernten Schülerinnen bei angemessener Entschädigung für ihre Arbeit verbleiben können. Welchen Aufschwung der Verkehr an Kundenarbeit genommen hat, erhellt aus den folgenden Summen: Im Jahre 1889 verzeichnete man an Einnahmen für gelieferte Arbeit 1936 Fr. 40 Cts. und im Jahre 1897 stieg diese Summe auf 26,392 Fr. 60 Cts. Neben dieser Berufsausbildung bietet die Anstalt indessen auch Spezialkurse und zwar Zuschneidekurse für im Berufe stehende oder angehende Schneiderinnen und Kurse im Anfertigen von Kleidern und Wäsche für den Hausgebrauch. Diese letztern Kurse dauern gewöhnlich 4 Monate. Die Fachschule pflegt aber nicht bloß eine einseitige Ausbildung in praktischen Fertigkeiten, sie sorgt auch für eine allgemeine Weiterbildung ihrer Zöglinge, indem sie ihnen Unterricht im Zeichnen, im Geschäftsaufsatz, Rechnen und Formenlehre, Buchführung, Französisch, Kostümkunde und Wirtschaftslehre vermittelt.

Nachdem Herr Nationalrat Schächli noch allen, welche irgendwie zum Gedeihen der Anstalt beigetragen und namentlich auch den städtischen und kantonalen Behörden und dem Bund für ihre finanzielle Unterstützung seinen Dank ausgesprochen und das neue Haus dem Segen Gottes empfohlen hatte, erklang nochmals ein frohes Lied aus den Kehlen der jungen Sängerinnen.

Dann ging durch alle Räume. Mit Staunen und Bewunderung nahmen die Schülerinnen von ihrer neuen Behausung Besitz. Es ist überall eine gediegene Einfachheit mit gutem Geschmack gepaart. Licht und Sonne fluten durch die hohen breiten Fenster beinahe im Ueberfluss herein, weite Gänge, breite Treppen verbinden die einzelnen Räume und Stockwerke. Der Ausblick auf die grünen Bäume, die blumenreichen Gärten und weiterhin über das Häusermeer der Stadt, den blauen See mit seinem Firnenkranz ist entzückend. Glück auf, Fachschule! Mögest du dich hier in dieser prächtigen Umgebung zur Freude und zum Segen

des Vaterlandes und aller derer entfalten, denen du den Weg ebnen willst zu einer gesicherten Lebensstellung!

Die Aufsichtsbehörden und das Lehrpersonal, sowie die geladenen Vertreter des Stadtrates vereinigten sich zu einem Bankett im Zürichhorn, während die Schülerinnen auf den Nachmittag in den Dolder eingeladen wurden.

War das ein frohes Treiben im lauschigen Dolderpark. Wie sprang und jubelte und sang das junge Volk unter den schattigen Bäumen und steckte mit seinem heiteren Sinn und seiner Jugendlust auch die Alten an. Herrlich erklangen im Waldesdom die munteren Lieder. Mit wahrer Inbrunst sangen die Mädchen das Lob des Vaterlandes, so dass unser greise Freund Nationalrat meinte, die Mädchen wären ja begeistertere Patriotinnen als unsere jungen Männer. Im geräumigen Sale des Restaurants ward dann Speise und Trank servirt und nachher ein Tänzchen geschwungen. Die Herren hatten die strenge Amtsmiene zu Hause gelassen, Alltagsgeschäfte und Sorgen, die waren weit weg im Tale drunten; alles, alt und jung zog munter in der Polonaise einher und drehte sich im fröhlichen Reigen. Die Fachschülerinnen entpuppten sich aber auch als gute Deklamatorinnen und einige musikalische und dramatische Talente erfreuten die Zuhörer mit ihren Gaben. Punkt neun Uhr ward dann zum Abmarsch gewunken und unter Singen und Scherzen die Stadt erreicht, wo sich die stattliche Schar nach allen Seiten verzog, dankbaren Herzens und frohen Sinnes.

Heute herrscht in den neuen Räumen bereits wieder das rastlose emsige Schaffen, wie man es in der Schipfe stets traf und wie es einer Frauenarbeitschule wohl ansteht. Weichet nie aus diesem Hause, ihr guten Geister: Fleiss und Strebsamkeit, Friede und Eintracht und auch du, holde Göttin Poesie, umschwebe die Insassen, damit sie in der Prosa des Lebens nicht aufgehen und die Ideale stets hochhalten!

---

## Obst- und Gemüseverwertungskurs in Wädensweil 1898.

(Von einer Teilnehmerin.)

### I.

Die ostschweizerische Versuchsstation für Wein- und Gartenbau veranstaltete auch dieses Jahr wieder einen Kurs für Frauen und Töchter. Da 150 Anmeldungen eingegangen waren, hatte die Direktion die Güte, denselben dreimal abzuhalten und so sah das lieblich gelegene, industrielle Dorf Wädensweil vom 1. bis 14. August eine stattliche Anzahl Frauen und Töchter aus allen Teilen der Ostschweiz, die zum Teil wenigstens diesen Kurs in ihren Ferienreiseplan aufgenommen hatten, um so das Nützliche mit dem Angenehmen zu verbinden. Arg getäuscht waren aber diejenigen Dämchen, die, statt sich auf ein gut Stück Arbeit gefasst zu machen, diesen Kurs nur so zur Abwechslung und Erholung besuchen wollten. Dass es solche gab, geht daraus hervor, dass einige — allerdings nur wenige — nicht einmal die obligate Hausschürze mitnahmen! — Der Unterricht war aber so vorzüglich, dass auch diese, nachdem sie sich vom ersten Schrecken erholt, mit Freude und Eifer sowohl an den Vorlesungen wie auch an den praktischen Uebungen teilnahmen.

Den Stundenplan, der an der Türe des Lehrsales angeschlagen war, will ich den geehrten Leserinnen nicht vorenthalten; er gibt ihnen am ehesten eine Idee von dem, was getrieben wurde.

Erster Tag.  $\frac{1}{2}8$  bis  $\frac{1}{2}9$  Uhr: Pflege, Ernte, Aufbewahrung des Obstes;  $\frac{1}{2}9$  bis  $\frac{1}{2}10$  Uhr: Einmachen von Früchten (theoretisch); 10 bis 11 Uhr: Neue Konservengläser; 11 bis 12 Uhr: Vorbereitung zu den praktischen Uebungen.

Zweiter Tag.  $\frac{1}{2}8$  bis  $\frac{1}{2}9$  Uhr: Die schädlichen Pilze und ihre Behandlung;  $\frac{1}{2}9$  bis  $\frac{1}{2}10$  Uhr: Ernte, Aufbewahrung, Verpackung des Obstes; 10 bis 11 Uhr: Einmachen von Früchten; 11 bis 12 Uhr: Vorbereitung zu den praktischen Uebungen.

Dritter Tag.  $\frac{1}{2}8$  bis  $\frac{1}{2}9$  Uhr: Die schädlichen Pilze und ihre Behandlung;  $\frac{1}{2}9$  bis  $\frac{1}{2}10$  Uhr: Obst- und Gemüsedörren; 10 bis 11 Uhr: Ernte, Aufbewahrung und Verpackung des Obstes; 11 bis 12 Uhr: Vorbereitung zu den praktischen Uebungen.

Vierter Tag.  $\frac{1}{2}8$  bis  $\frac{1}{2}9$  Uhr: Obst- und Gemüsedörren;  $\frac{1}{2}9$  bis  $\frac{1}{2}10$  Uhr: Bereitung von Beerenweinen und -likören; 10 bis 11 Uhr: Uebungen in der Zubereitung von Beerenweinen und -likören; 12 Uhr Schluss. Je nachmittags von 2 bis 6 Uhr: Praktische Uebungen im Einmachen und Dörren.

Eine Zeit von  $3\frac{1}{2}$  Tagen, um eine solche Stofffülle zu bewältigen, scheint kurz; doch sie reicht weit, wenn man sie wohl zu nützen weiss. Dass trotz der grossen Menge des Stoffes und der anhaltenden Arbeit keine Uebermüdung eintrete, dafür war durch die abwechslungsreiche Fächereinteilung des Stundenplans gesorgt. Für die geehrten Leserinnen mag es aber übersichtlicher sein, wenn ich ihnen statt einzelner Tagesberichte solche über die einzelnen Gebiete vorlege und ich gehe daher über zu:

#### I. Pflege, Ernte, Aufbewahrung und Verpackung des Obstes.

Einleitend macht der Herr Professor aufmerksam auf die grosse Bedeutung des Obstgenusses für die Gesundheit, insbesondere für diejenige unserer Schuljugend. Der Hausfrau fällt die Aufgabe zu, für Abwechslung auf dem Familientische zu sorgen und auch für die fruchtearme Jahreszeit einen Vorrat an Obst und Gemüse anzusammeln, um den Genuss dieser Lebensmittel möglichst gleichmässig auf das ganze Jahr zu verteilen. Mancher Hausfrau könnte auch aus der richtigen Pflege des Obstes ein schöner Nebenverdienst erwachsen, indem sie ein Privathaus oder einen Gasthof mit tadellosem Tafelobst versorgen würde. Es ist jammerschade, wie viel Obst aus Unkenntnis zugrunde geht, das entweder im eigenen Haushalt nützliche Verwendung finden oder zum Verkauf gelangen könnte. Damit war der Zweck dieses Vortrages, sowie des ganzen Kurses festgesetzt.

Auch in kleinen Gärten ist es möglich, Obstbäume zu halten, ohne starke Beeinträchtigung oder Vernachlässigung des Gemüses. Besonders dankbar sind Spaliere, die an sonnigen Wänden aufgezogen werden. Gewöhnlich beginnt die Sorge um das aufzubewahrende Obst erst bei der Ernte desselben. Der einsichtige Obstzüchter aber wird sich um seine Pflöge kümmern, sobald die Fruchtansätze bemerkbar sind. Da gilt es zweierlei: 1. den ganzen Baum vor Schädlingen zu schützen; 2. die Entwicklung der einzelnen Frucht zu fördern und dieselbe möglichst lange am Baume zu erhalten.

Zu den Schädlingen gehört der Frostspanner, der nicht blos die Früchte, sondern sogar schon die Fruchtknoten in der Blüte anfrisst. Diesem Schmarotzer versperren wir den Weg durch Anlegen von Klebgürtel um den Stamm. Ein böser Feind der Steinobstbäume insbesondere ist die Gespinnstmotte. Ihr legen wir das Handwerk, indem wir sie samt ihrem Gespinnste wegnehmen oder die Gespinnste mit Sorgfalt ausbrennen mittelst eigens hierzu im Handel erstellten

Petrolfackeln. Oft finden wir das Obst mit sogenannten Regenmahlen bedeckt, die nichts anderes sind als in Fäulnis übergegangene Stellen infolge eines Pickets. Gute Dienste leistet in diesem Falle das Bespritzen der Bäume im Frühjahr mit Kupfervitriol und nochmaliges Bespritzen nach der Blütezeit. Die Früchte erhalten so wenig wie die Trauben irgend einen unangenehmen Beigeschmack.

Hat der Baum nun einen Fruchtausatz, so geht die Hauptsorge des Züchters darauf aus, möglichst viel schöne Exemplare zu erhalten. Schon zwischen den jungen Früchten sind Unterschiede in der Grösse bemerkbar. Da niemals alle zur Reife gelangen, tut man gut, diejenigen zu entfernen, die am wenigsten Aussicht haben, erhalten zu bleiben, also die kleinsten an den schattigen Stellen. Die übrigen können sich dann um so kräftiger entwickeln. Ist man genötigt, Aeste zu stützen, so soll man die Berührungsstellen schützen durch Umwinden der Gabel mit Stroh, Heu und Lumpen. — Vor frühem Abfall infolge ihres Gewichtes schützt man schwere Früchte durch Unterstützen. Zu diesem Zwecke können von Knaben leicht kleine Tischchen verfertigt werden mit einem langen Fuss in der Mitte, der in den Boden gesteckt wird. Die Frucht kann auch in Schnürnetzen oder durch galvanisirte Drähte befestigt werden.

(Fortsetzung folgt.)

---

## Eingemachtes.

---

**Bohnen einzumachen.** Man wählt hiezuhin recht fleischige, junge Bohnen, zieht sie ab, schneidet sie und mischt sie in einer grossen Schüssel mit Salz, so zwar, dass man auf 5—6 Liter Bohnen zwei Hände voll oder etwa 220 Gramm Salz rechnet. Dann bestreut man den Boden eines grossen Steintopfes oder eines Fässchens dicht mit Salz, drückt die Bohnen, zwischen die man hin und wieder immer etwas Salz streut, fest hinein und bedeckt sie obendrauf mit Weinblättern, auf die man einen mit Steinen beschwerten Deckel legt. Nach einer bis zwei Wochen sieht man nach, nimmt die Weinblätter nebst der durch das Salz gebildeten Haut ab, bedeckt die Bohnen mit einem Tuch, reinigt den Deckel und legt ihn nebst den Steinen wieder darauf, wie man überhaupt von Zeit zu Zeit den Deckel reinigen und das Tuch auswaschen muss. Auch kann man die geschnittenen oder gebrochenen Bohnen vor dem Einlegen einige Minuten in stark kochendem Wasser aufwallen, dann auf Sieben trocken werden lassen und sie hierauf mit Salz vermischen und einlegen wie oben beschrieben.

**Gelée aus Falläpfeln.** Jetzt fallen viele Aepfel von den Bäumen, bleiben liegen und verfaulen dort. Man kann aus solchen Falläpfeln, die noch zu grün sind, um Mus daraus zu kochen, auf folgende Weise Gelée machen: Die unreifen Aepfel werden gesäubert, in den Kochtopf getan, Wasser darauf gegossen, bis es übersteht, dann zerkoht und zu einem dünnflüssigen Brei gerührt. Dieser Brei wird in ein grobmaschiges, leinenes Tuch getan und abtropfen gelassen. Der abgetropfte Saft wird hierauf mit Zucker zu Gelée gekocht. Auf 1 Liter Saft 400 Gramm Zucker, etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden kochen. Diese unreife Apfelgelée hat eine prächtige, rotgoldige Farbe und ist geradezu kostbar, ein Leckerbissen für die Kinder und für die Erwachsenen. Die Herstellung ist auffallend billig; das Pfund kostet etwa 25 Rappen.

---

## Koch-Rezepte.

*Brotklösschensuppe.* 200 Gramm geriebenes Weizenbrot werden mit 65 Gr. geschmolzener Butter, 2 Eidottern, einer Prise Salz und etwas Milch eine Viertelstunde lang verrührt, wonach man den Schnee der zwei Eiweisse hinzumischt und kleine runde Klösse zum Einlegen in Fleischbrühsuppe daraus formt.

*Eierkäsesuppe.* Drei ganze Eier und drei Dotter werden mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, einer Prise Salz, einer Messerspitze voll geriebener Muskatnuss und dem Saft einer halben Zitrone durcheinandergequirlt, dann setzt man den Topf in ein Casserol mit siedendem Wasser, lässt die Masse so lange kochen, bis sie völlig geronnen ist, sticht sie mit dem Löffel ab und legt sie in siedende Bouillon.

*Kalbscoteletten mit Estragonsauce.* Nachdem die Coteletten wie gewöhnlich geklopft, gesalzen, in Ei und Semmel gewendet und in heisser Butter auf beiden Seiten gebacken sind, verrührt man drei hartgekochte Eidotter mit einigen Löffeln Provenceröl, einem Esslöffel voll Senf, feingehacktem Estragon, Petersilie, zwei Charlotten und etwas Schnittlauch, einer Prise Salz und zwei Esslöffeln voll Weinessig zu einer dicklichen Sauce, die man auf eine runde Schüssel giesst und mit den Coteletten garnirt.

*Ragout von Ochsenzunge.* Eine frische Ochsenzunge wird tüchtig mit Salz abgerieben, sehr rein gewaschen, dann in gesalzenem Wasser mit einem Kräuterbündelchen langsam weich gekocht. In 100 Gramm Butter werden 2 gehäufte Kochlöffel Mehl braun geröstet, mit der Zungenbrühe eine glatte Sauce gerührt, diese mit zwei Zitronenrädchen und einem Esslöffel Capern gut ausgekocht und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Zunge wird in schöne schräge Scheiben geschnitten, in der Sauce heissgelegt und diese mit etwas Maggi vollendet. Th. H.

*Eisbein.* Drei bis vier Kilogramm sauber gereinigte Schweinsfüsse werden in Stücke zerteilt, 8—14 Tage gepökelt, dann in blossem Wasser sehr weich gekocht und in eine Terrine gelegt; in die Brühe tut man einige Lorbeerblätter, Pfeffer- und Gewürzkörner, lässt sie sehr kurz einkochen und giesst sie über die Schweinsfüsse. Will man dieselben zu Tisch geben, so sticht man von dem kalten Eisbein mit dem Löffel Stücke ab, arrangirt sie hübsch auf einer Schüssel, garnirt sie mit Zitronenscheiben und servirt sie mit Essig und Oel oder einer Rémouladen-Sauce.

*Butter-Spatzen, süddeutsche.* 125 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt und allmählig mit vier Eiern, einem Kaffeelöffel voll Salz und  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl vermischt; von diesem Teig sticht man mit dem Löffel Klösschen oder Spatzen ab, legt sie in die siedende Fleischbrühe und lässt sie einige Minuten kochen, bis sie obenauf schwimmen.

*Apfel-Koch.* Acht Borsdorfer Aepfel werden geschält und in kleine Würfel geschnitten, ebenso schneidet man zwei Semmeln oder drei Milchbrote in Würfel und feuchtet sie mit einer Tasse Rahm an; hierauf schlägt man 120 Gr. Butter zu Schaum, rührt sechs Eidotter, die Aepfel und die Semmel, 120 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 50 Gr. feingewiegte Mandeln und den Schnee der sechs Eiweisse dazu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form und bäckt sie eine Stunde.

*Bohnen auf französische Art.* Die Bohnen werden in Stücke gebrochen, in Salzwasser weich gekocht, dann auf einem Siebe abgetropft, worauf man in einem Casserol Butter zergehen lässt, etwas Mehl hineinrührt und gehackte Zwiebeln, Petersilie, Thymian und Basilicum, Salz, etwas Pfeffer und Fleischbrühe hinzufügt, die Bohnen darin eine reichliche Viertel-

stunde aufkocht und im Augenblick des Aufhebens mit zwei in Milch gequirten Eidottern und etwas Essig oder Zitronensaft legirt. — Eine andere, in Frankreich sehr beliebte Methode besteht darin, die in Salzwasser weichgekochten Bohnen mit Salz und Pfeffer zu bestreuen, dann mit brauner Butter und etwas kochendem Essig zu übergiessen. Auch schwenkt man sie nach dem Weichkochen mit zerschmolzener Butter und Petersilie und träufelt dann den Saft einer halben Zitrone darüber, oder man schmelzt gehackte Petersilie und Zwiebeln in Rindsfett, giesst etwas Fleischbrühe hinzu und lässt die vorher weichgekochten Bohnen darin noch eine halbe Stunde dünsten.

*Orangen-Crème.* Rühre 250 Gramm

Zucker mit 8 Eigelb zu Schaum, gib die am Zucker abgeriebene Schale und den Saft von drei Orangen dazu, 2 knappe Esslöffel Maizena und  $\frac{1}{2}$  Liter Weisswein, ganz wie Crème behandelt, mit Liebigs Pflanzengelée oder 30 Gr. Hausenblase. Zum Stürzen bleibt das Maizena weg.

*Baisers von übrig gebliebenem Eiweiss.* Auf ein Wasserglas Eiweiss kommt  $\frac{1}{4}$  Glas feiner Zucker mit etwas Vanille. Schlage alles, bis es festen Schnee gibt, schlage die Masse auf dem warmen Herde immer weiter, bis sich dieselbe erwärmt hat, dann stelle sie weg und schlage sie weiter, bis sie ausgekühlt, setze mit einem Löffel kleine Häufchen auf eine bestrichene Platte und lasse es über Nacht im Ofen trocknen.

## Allelei Nütliches.

Ein vorzügliches Mittel gegen *Haarausfall* und das sogar wieder junge Haare pflanzt, da wo die Wurzeln noch nicht total abgestorben sind, ist folgendes: Man wasche den Kopf wöchentlich drei mal mit Seifengeist, den man mit ganz wenig Wasser verdünnt hat. Man tut am besten, das Mittel lau anzuwenden und den Kopf nachher gut abzutrocknen. Seifengeist allein würde aber die Kopfhaut zu sehr austrocknen und deshalb wende man jeden zweiten Tag eine Pomade nach folgendem Rezept dazu an: Rizinusöl und ausgesottenes Rindermark zu gleichen Teilen gut vermischen, am besten während das Rindermark noch lau ist und dann mit etwas Rosmarinöl parfümiren. In ganz kurzer Zeit fallen davon die Haare nicht mehr aus und bald zeigen sich frische.

*Bei Verbrennungen* ist das Auflegen von syrupdickem Glycerin, das man stets sofort bei der Hand haben sollte, sehr zu empfehlen. Es stillt die Schmerzen augenblicklich und vermeidet zugleich die Blasenbildung.

*Gegen Fusschweiss.* 5 % Chromsäure in ein Gefäss getan, abends die Füße gepinselt, verhütet zu starken Fusschweiss.

*Schmutzige Fensterscheiben*, wie sie oft beim Waschstein in der Küche zu finden sind, können leicht sauber geputzt werden, wenn man ein wenig Salzsäure unter das Wasser giesst, womit man sie abwascht.

*Auffrischung alter in Goldrahmen eingefasster Oelgemälde.* Man reinige mit frischem Wasser und weichen Lappen das ganze Bild, bestreiche mit weichem Pinsel das Gemälde mit Dammarlack, welcher mit etwas Terpentinöl verdünnt wird. Nachdem dieses getrocknet, nimmt man sogenannte Wasservergoldung, befeuchtet diese mit Wasser und streicht die Rahmen an. — Beide Artikel sind in jeder besseren Drogerie zu haben; letzteres wird auch oft auf Messen und Märkten ausgeboten. Mit Lack (für 20 Cts.) und für 30 Cts. Wasservergoldung lassen sich 5 bis 6 grosse Bilder erneuern.

## Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

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

### Antworten.

**36.** Hören Sie, wie wir Seifenresten verwenden. Man sammle alle Stückchen von weisser Seife, wie kastilianische, Mandelseife und alle andern, vorausgesetzt, dass sie gut sind, schneide sie in kleine Stücke und löse sie in kochendem Wasser auf und zwar in dem Verhältnis, dass eine Tasse voll Wasser auf etwa eine halbe Tasse Abfälle kommt. Sobald die Stückchen sich aufgelöst haben, rühre man Hafermehl oder Krüsch dazu und mache einen steifen Teig. Den fülle man in der Höhe eines dünnen Kuchens in alte Tassen und dergleichen Geschirr, das man vorher geölt hat und setze alles beiseite zum Trocknen und Hartwerden. Auf diese Weise erhält man eine sehr nette Seife, die ihrer Milde wegen sich vorzüglich zum täglichen Gebrauche in der Kinderstube eignet. Man kann auch die Seifenlösung noch etwas dünner machen und in Zindosen als milde, weisse Seife für die Bäder der Kleinsten aufheben. Für die oftmalige, tagsüber nötig werdende Handwäsche der Knaben und Mädchen, die so merkwürdig oft mit Tintenflecken, Pech und dergleichen fest haftenden Stoffen in Berührung kommen, mache man den Seifenbrei sehr steif mit Haferkleie oder Weizenschrot und forme ihn zu flachen Kuchen. Die so gewonnene Seife ist vermöge ihrer Rauheit im Stande, alle derartigen Flecken von den Händen der Kinder zu tilgen.

**37.** Wir bereiten die Tomatengerichte auf amerikanische Manier zu, ich weiss nicht, inwiefern sie sich von der hiergebräuchlichen Kochart unterscheiden. Immerhin will ich Ihnen gerne einige Angaben machen.

**Amerikanisches Tomaten-Gemüse.** Reife, in dicke Scheiben geschnittene Tomaten werden in Mehl, Pfeffer, Salz, kochender Butter oder Schmalz braun gebraten. Man kann sie so essen oder folgende Sauce heiss übergiessen: Etwas Milch oder Sahne wird mit einem Löffelchen Mehl aufgekocht und darübergegossen.

**Amerikanische Tomatensauce.** Vier bis fünf Tomaten werden in Stücke geschnitten, 20 Minuten in ganz wenig Wasser gekocht, durchgerührt, aufgekocht mit etwas feingeschnittener Zwiebel, gehackter Petersilie, Pfeffer, Salz und einer Messerspitze Zucker. Wallnussdick Butter wird in Mehl gewälzt und damit aufgekocht.

**Amerikanischer Tomatensalat.** Die Tomaten werden mit einem scharfen Messer geschält, in feine Scheiben geschnitten und in die Salatschüssel gelegt. Etwa ein Esslöffel feines Oel, Pfeffer, Salz und Senf werden gut gerührt und zuletzt zwei Suppenlöffel voll Essig dazu getan. Dieses wird über die Tomatenscheiben geschüttet und durchgemischt.

**Tomatensauce auf andere Art.** Man tut Zwiebeln, Tomaten Petersilie, Pfeffer, Salz in einen kleinen Topf, lässt alles 35 Minuten kochen, rührt es durch, wallnussdick Butter wird in Mehl umgedreht und damit durchgekocht. Diese Saucen sind gut zu gekochtem und gebratenem Fleisch. — Jeder Bratenbeiguss wird verbessert, wenn einige Tomaten mit durchgerührt werden.

**38.** Gerne will ich Ihnen einige Sprüche über die Arbeit anführen.

Körperliche Arbeit befreit uns von einer Ermüdung des Geistes, und die ist es, welche die Zufriedenheit der Armen bewirkt. Rochefoucauld.

Arbeit, obgleich am Anfang der Schöpfung als Strafe auferlegt, scheint die leichteste aller Strafen zu sein und ist fruchtbar in tausend Wohltaten. Jortin.

Zu behaupten, dass Arbeit nicht die Bestimmung des Menschen und keine Quelle des Glücks für ihn sei, heisst den Schöpfer anklagen. C. Vigoureux.

Warum arbeite ich? Weil arbeiten süss ist und mir das verschafft, was ich gebrauche, wenn es auch noch so wenig ist; nicht lange wird es mehr dauern, dass ich nichts mehr gebrauche. Seneca.

### Fragen.

**39.** Ist es wahr, dass der Honigessig jeden andern an Lieblichkeit und Schärfe übertrifft? Wer kann mir aus Erfahrung etwas darüber mitteilen, eventuell die Zubereitungsweise angeben? Irma.

**40.** Jedes Jahr versuche ich mit unermüdlicher Ausdauer meine vielen vorrätigen Bohnen in Salz zu legen, um dann bei Verwendung die wenig angenehme Entdeckung zu machen, dass sie sich nicht weich kochen lassen. Ist die Methode des Einlegens in Salz eigentlich nicht veraltet und das Sterilisiren vorteilhafter? Bitte, mir zu raten, was empfehlenswerter ist.

Frau Klara.