

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

Herausgeber: Verein "Hausmütterchen"

Band: 5 (1898)

Heft: 17

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: 24.07.2025

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

Ratgeber

für Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zu Nr. 39 des „Schweizer Frauenheim“.

Nr. 17.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.

24. Sept. 1898.

Inhaltsverzeichnis: Haus und Welt. — Obst- und Gemüseverwertungskurs in Wädensweil 1898. — Wenn man Gäste erwartet. — Koch-Rezepte. — Allerlei Nützliches. — Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

Haus und Welt.

Willst du wahre Menschen finden,
Gehe nicht auf Markt und Strasse,
Im Getümmel auf der Gasse
Treu' und Wahrheit bald verschwinden.

Wo in Freuden und in Sorgen
Alt und Jung zusammenhalten,
Schlicht und recht ihr Haus verwalten,
Da ist Tugend wohl geborgen.

Also wo das Volk am kleinsten
Auf der schmalen Scholle Erde,
Wo es sitzt am trauten Herde,
Lebt es gleich dem Fluss am reinsten,

Frei von Zwang und von Verrenktheit,
Die der Schwarm der Städte zeugte,
Die des Mannes Rücken beugte —
Frei in glücklicher Beschränktheit!

Obst- und Gemüseverwertungskurs in Wädensweil 1898.

(Von einer Teilnehmerin.)

(Fortsetzung.)

Dörren von Obst und Gemüse. Während das Dörren von Obst sehr verbreitet ist, findet das Dörren von Gemüse erst in neuerer Zeit Anwendung und Verbreitung; und doch liesse sich viel Gemüse, das der Fäulnis anheimfällt, auf diese Weise retten, besonders auch aus Gemüseabfällen lässt sich eine schmackhafte Julienne zubereiten. Die Haltbarkeit des Gedörrten beruht auf dem Entzug von Wasser. Es darf aber nicht zu viel davon entzogen werden, sonst sind die Dörrprodukte zähe und unschmackhaft. Sie müssen in trockener Luft aufbewahrt werden, sonst nehmen sie wieder Wasser auf und sind nicht haltbar. Ratsam ist es, das Obst, besonders das Beerenobst zuerst etwas an der Sonne zu trocknen, bevor man es in den Dörröfen bringt. Die Benützung der Backöfen ist nicht rationell, weil das Obst sofort in die grösste Hitze kommt, die Oberfläche der Früchte rasch zusammenschrumpft, während das Innere noch viel Wasser enthält. Die Ofenluft ist bald mit Wasser gesättigt, nimmt keines mehr auf, ja, es bilden sich sogar Niederschläge auf dem zu trocknenden Obst. Mittelst Einströmenlassen von frischer Luft hat man früher diesem Uebelstande abzuhelpen gesucht, besser ist aber ein kleiner, beständiger, wenn möglich warmer Luftstrom. Auf diesem Gedanken beruhen die Geisenheimer Wanderdörren für den Grossbetrieb, und die Herddörren für den Hausgebrauch, die sehr zu

empfehlen sind (erhältlich in verschiedenen Grössen bei Valentin Waas in Geisenheim am Rhein). Zum Dörren soll man nur gute Früchte mit kleinem Kernhaus verwenden; solche mit festem Fleisch eignen sich besser, wegen der Anwendung der Schäl- und Auskernmaschine. Die beste derartige Maschine ist „Unikum“ verfertigt von Lederer in Töss, Patent Herzog. Im Handel werden, um schönfarbige Früchte zu erzielen, allerlei Bleichmittel angewendet: Das Halten über frisch gelöschten Kalk, das Schwefeln, das Benetzen mit Salzwasser. Diese Verfahren sind nicht empfehlenswert, besser ist rasches Arbeiten, ins Wasser legen und so bald wie möglich in die Dörre. Die Zeit des Dörrrens hängt von der Dicke der Früchte ab, Ringäpfel brauchen am wenigsten, Schnitze mehr, und am meisten die sogenannten Bohräpfel, bei denen bloss das Kernhaus entfernt ist. Birnen brauchen mehr Zeit als Äpfel. Bohräpfel und Feigenbirnen werden, nachdem sie 3—4 Stunden gedörret, zwischen zwei Brettchen zusammengepresst während 8—10 Stunden. Kirschen ohne Steine gedörret sind viel vorteilhafter als solche mit, ebenso Pflaumen und Zwetschgen. Die letzteren werden mit geöffneten Hälften auf die Dörrhurden gelegt, nachher presst man die Teile wieder aufeinander. Die entsteinten Früchte brauchen viel weniger Zeit. Beerenobst darf man nur in schwache Hitze bringen.

Wie das Obst, so müssen auch die Gemüse vollständig reif sein. Dieselben werden gewaschen, geschnitten (Bohnen ausgenommen), mit dem Ziermesser geformt. Im Gegensatz zum Obst müssen die Gemüse gedämpft, blanchirt werden, bis kein Rohfleisch mehr vorhanden ist, dann möglichst gleichmässig auf der Hurde ausgebreitet und in die Dörre gebracht. Das Trocknen der Gemüse an der Sonne ist nicht vorteilhaft, weil sie dieselben bleicht (Ausnahme: Wachsbohnen).

Die Küchenkräuter, Gewürze dürfen nicht gedämpft, sondern nur gewaschen werden. Sobald sie trocken sind, zerreibt man sie und bringt sie in gut verschlossene Gläser oder Büchsen. Ihre Anwendung in der Küche ist sehr einfach und daher recht zu empfehlen, besonders für den Winter.

Die Gemüse lässt man erkalten, dann bewahrt man sie, wie auch das Obst, in Gläser, Kisten oder Säcken auf. Für die Küche nimmt man nur einen kleinen Vorrat, den grossen bewahrt man an einem luftigen Ort auf, am besten in hängenden Säcken (wegen der Mäuse).

Wenn Schimmel auftritt, wird das Betroffene sortirt, das stark angegriffene Obst entfernt, das übrige wieder 2—3 Stunden in die Hitze gebracht. Vor dem Gebrauch muss alles Gedörrete in Wasser eingelegt werden. Soviel über das Dörren. Es ist nur wenig, verglichen mit dem, was uns in Wädensweil gezeigt wurde. Am letzten Tag wurden wir dann noch theoretisch und praktisch mit der Zubereitung von Beerenweinen und Likören vertraut gemacht. Wir durften die ausgezeichneten Produkte der Anstalt selbst kosten, und manche, die früher über Beerenwein die Nase rümpfte, wurde zu der Ueberzeugung geführt, dass sie, richtig hergestellt, ein ausgezeichnetes Getränk sind.

Da die Jahreszeit so weit vorgerückt ist, dass man sich mit deren Herstellung nicht mehr befassen kann, unterlasse ich einen ausführlichen Bericht darüber.

Mögen nächstes Jahr wieder recht viele nach Wädensweil wandern und sich dort an erster Stelle Belehrung holen, sie werden gewiss davon befriedigt, wie diejenigen, die dieses Jahr mit dankbarem Gemüte und angenehmen Erinnerungen nach Hause gekehrt sind.

Rezepte aus dem Obstverwertungskurse in Wädensweil.

I. Marmelade. 1. Den Zucker kocht man zum Breitlauf, bringt die Früchte nur kurze Zeit hinein. Noch heiss füllt man damit die Gläser. Nach dem Erkalten die Gläser mit Pergamentpapier verbinden, nachdem man auf das Eingemachte ein Stück in Alkohol getränktes Papier gelegt hat.

Brombeeren. 1 $\frac{1}{2}$ kg schöne Brombeeren werden erlesen, $\frac{1}{2}$ kg Zucker geläutert und zum Breitlauf gekocht; die Beeren beliebig mit einem Stück Zimmt und einigen Nelken hineingebracht, darin weich gekocht, die Beeren in die Gläser gefüllt. Den Saft nochmals einkochen und etwas abgekühlt darüber geschüttet.

Apfelmarmelade. Unreife Aepfel zerschneiden und mit halb so viel Wasser über Feuer setzen; weich kochen, durch ein Sieb treiben; mit halbschwer Zucker aufkochen. Der Zucker wird aber zuerst zum Breitlauf gekocht, auf 1 Pfund Zucker ein halbes Glas Wasser. Die Apfelmasse wird hinzugefügt, mit Vanille gewürzt und 10 Minuten damit gekocht.

Rhabarber mit Orangen. Auf einen Liter geschälte und in kleine Stücke geschnittene Rhabarber rechnet man 5—6 Orangen und 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. In dem geläuterten Zucker lässt man die in Streifen geschnittenen Orangenschalen einigemale aufkochen. Hernach werden Rhabarber und Orangenfleisch hinzugegeben und unter beständigem Rühren zu Marmelade gekocht.

2. Man nimmt gleichviel Früchte und Zucker. Die Hälfte Zucker streut man über die Beeren (Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren) und lässt sie über Nacht stehen. Am folgenden Tag fügt man den übrigen Zucker noch zu und lässt die Mischung kurze Zeit kochen.

II. Gelée. Man sucht den Saft der Beeren zu erhalten, indem man sie entweder roh zerdrückt und denselben ablaufen lässt, oder indem man sie schnell aufkocht vor dem Zerdrücken, oder endlich indem man sie eine Zeit lang mit Zucker gemischt stehen lässt. Der abgepresste Saft wird am besten durch weisse Flanelle filtrirt. Der noch nötige Zucker wird beigefügt und rasch aufgekocht.

Gelée von Aepfel- und Birnenschalen. Solche Schalen setze man mit gleichviel Wasser über Feuer und koche sie tüchtig aus. Seihe durch ein Tuch und bringe den Saft mit $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ schwer Zucker über Feuer und koche dick ein. Vanille oder Zitronen zum Würzen, nach Belieben.

III. Früchte in Essig. Diese sind sehr schmackhaft. Eine gute Essiglösung erhält man aus $\frac{1}{2}$ Liter Essig und 1 Pfund Zucker. Sie müssen kühl und trocken aufbewahrt werden. Nach 8—10 Tagen muss man nachschauen, und bei Gährung den Essig nochmals aufkochen. Essiggemüse bedeckt man mit einer dünnen Schicht Olivenöl.

Birnen in Essig. Eine gute, nicht zu grosse Sorte Birnen schäle man, schneide den Stiel etwas ab, schabe ihn und bringe die Früchte in kaltes Wasser mit etwas Zitronensaft. Auf 1—1 $\frac{1}{2}$ kg Birnen nehme man $\frac{1}{2}$ Liter guten Essig und 1 Pfund Zucker, koche diese unter stetem Abschäumen gut auf, lege die Birnen hinein, doch nur soviel auf einmal, dass sie gut darin Platz finden, und koche sie weich. (Probiren mit einem dünnen Hölzchen.) Beliebig kann man auch etwas Zimmt und Nelken beifügen. Man hebt dann die Birnen sorgfältig heraus, schichtet sie in Gläser oder Töpfe, lässt den Saft nochmals aufkochen und schüttet ihn darüber. Am zweiten Tag giesst man den Saft wieder ab, kocht ihn nochmals auf und giesst ihn verkühlt in die Gläser, am dritten Tage verfährt man ebenso, giesst den Saft dann aber ganz kalt hinein.

Auf andere Art. Man macht eine Essiglösung wie oben und bringt die geschälten Birnen hinein, lässt sie weich kochen, füllt sie in die Gläser samt dem Essigsaft, verschliesst gut und kocht das Glas im Dunstbad, ca. 20 Minuten.

Kirschen in Essig. Gut erlesene, nicht zu weiche Kirschen, deren Stiele man zu $\frac{2}{3}$ abgeschnitten hat, bringt man in die Einmachgläser, kocht 1 Liter Essig und 1 Pfund Zucker, lässt ihn beinahe erkalten, giesst ihn über die Kirschen, dass er darüber zusammengeht. Am folgenden Tag wird der Saft etwas dicklich eingekocht und heiss über die Früchte gegossen.

Johannisbeeren in Essig. Nachdem die Beeren gut erlesen und abgestielt sind, bringt man sie in eine Schüssel und übergiesst sie mit so viel Essig, dass dieser darob zusammengeht. Dann lasse man das Gemisch etwa 24 Stunden stehen, schüttet nachher die Beeren auf ein Sieb und vermengt sie dann mit gleich schwer Zucker. Wenn sich derselbe aufgelöst hat, was 2—3 Tage dauern kann, füllt man die Beeren in die Gläser und verschliesst sie gut. Auf die nämliche Weise lassen sich Weichselkirschen konserviren.

IV. Dunstkonserven. 1. Steinobst füllt man sehr dicht in Gläser ohne Wasser und kocht sie im Dunst.

2. Die Früchte ein wenig dämpfen, mit etwas Zucker bestreuen, fest einfüllen und im Dunst kochen.

3. Alle Essigfrüchte kann man im Dunst kochen, dann wird der Essig nur einmal aufgeköcht.

4. Eine schwache Zuckerlösung: 1 Liter Wasser auf 200 Gramm Zucker nur einmal aufkochen, über die Früchte giessen und $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst kochen.

Bohnen in Dunst. Junge zarte Bohnen entfäden, im Salzwasser oder Dampf brühen, in Gläser einfüllen samt Pfeffer, Schalotten, Lorbeer, Nelken, Estragon. Eine Salzlösung kochen, auf $\frac{1}{2}$ Liter Wasser ein schwacher Löffel Salz. Die Lösung verkühlt darüber giessen, verschliessen und eine Stunde in Dunst oder Wasser kochen. Aehnlich bereitet man Rüben und Erbsen. Letztere nur 5 Minuten kochen.

Andere Art. Man kocht die Gemüse im Salzwasser weich, füllt sie in eine obige Lösung und kocht sie 30 Minuten. Statt Salzlösung kann man auch eine Essiglösung nehmen (Essig mit ein wenig Salz). So konservirte Bohnen eignen sich zu Salat.

(Schluss folgt.)

Wenn man Gäste erwartet.

Eine Hausfrau, die Gäste erwartet, soll sich rechtzeitig vorher ihren Plan für den Verlauf der Gesellschaft machen und vor allem die erforderlichen Besorgungen frühzeitig sich aufschreiben. Das Silber ist zu putzen und alles Tischzeug bereit zu legen; dann kann eine grosse Tafel in einer Stunde fertig gedeckt sein. Den Tisch am Tag vorher zu decken, soll man vermeiden. Damit wird nur Unruhe für Mann und Kinder ins Haus gebracht. Das Esszimmer muss einige Stunden vorher gelüftet werden; es soll auf 12° R., sobald es sich um 20 und mehr Personen handelt, auf 14° R. für 8—10 Personen temperirt sein. Auf den Esstisch wird eine Filzdecke gebreitet, da dies das geräuschlose Serviren erleichtert und die Tischdecke schont. Ueber die Tischdecke legt man faltenlos, nach allen

Seiten gleichmässig herunterhängend, das Tischtuch. Statt eines Tischläufers kann man etwa 8 cm. breite Streifen von buntem Crêpepapier schneiden und darauf in bestimmten Entfernungen Blumen heften, z. B. auf lila Streifen Veilchen. Stark duftende Blumen sind zu vermeiden, da sie den Geschmack der feinen Speisen beeinträchtigen. Zwischen jedem Couvert bleibe ein Zwischenraum von 40 cm.; für jede einzelne Person nehme man 60—65 cm. Zu eng sitzen stört selbstverständlich die Behaglichkeit; aber auch ein zu grosser Raum wirkt ungemütlich. Die Servietten werden in hübsche, gefällige Formen gefaltet und mit Blumen geschmückt. Kleine Brötchen liegen daneben. Je nachdem das Menu bestellt ist, legt man Suppenlöffel, Fischbesteck, Messer und Gabel, die Messer und den Löffel rechts, die Gabeln links. Oben quer herüber kann man das Dessertbesteck legen. Rechts über dem Teller stellt man ein Wasserglas, ein grünes und ein weisses Weinglas und zutreffendenfalls ein Champagnerglas. Will man den besten Wein extra serviren lassen, so genügt vorerst das weisse Weinglas. Weinkenner trinken feinen Weisswein nicht gerne aus weissen Gläsern. Tafelaufsätze sind nur für Säle geeignet; in kleinerem Kreise sieht ein jeder gerne den andern; deshalb genügen niedrige Schalen mit Konfekt, Früchten u. dgl. Weissen und roten Tischwein stellt man in den Originalflaschen, welche vorher geöffnet und gut abgewischt, mit tadellosem Pfropfen versehen sind, mit Untersätzen auf den Tisch. Hie und da ist es Sitte, denselben in weisse Glaskaraffen zu füllen. Man stelle 4 bis 6 Flaschen auf und halte Vorrat auf einem Nebentisch. Leichte Mineralwässer, wie z. B. der besonders zuträglichste Gerolsteiner Sprudel oder andere dürfen nicht fehlen.

Koch-Rezepte.

Suppe mit Kräuterklösschen. Estragon, Petersilie, Majoran, Thymian, Spinat und Schnittlauch, von jedem eine Hand voll, wird ganz fein gewiegt und in 50 Gramm süsser Butter gedämpft, in einer Schüssel mit 1 Ei und 1 Eigelb, dem nötigen Salz und etwas Muskatnuss recht tüchtig durchgearbeitet, ein in Milch eingeweichtes, fest ausgedrücktes 5 Cts. Brödchen und das zum Zusammenhalten nötige Mehl daruntergerührt, mit nassen Händen Klösschen von schwach Nussgrösse geformt und diese in siedendem Salzwasser zubedeckt gekocht bis sie aufsteigen, hebt sie in die Schüssel und begiesst sie mit der nötigen klaren Fleischbrühe.

Blaugesottene Forellen. Man nimmt die Fische durch einen nicht zu langen Einschnitt am Bauch, dicht am Kopfe aus, wäscht und schuppt sie, säubert sie inwendig gut mit einem schmalen, spitzigen

Messer und krümmt sie, indem man den Schwanz mittelst eines durchgezogenen und zusammengeknüpften Fadens im Maule befestigt. Dann übergiesst man sie mit warmem Essig, bedeckt sie mit Papier und stellt sie womöglich in Zugluft, damit sie beim Abkochen nicht abreißen, inzwischen setzt man ein Kasserol mit wenig Wasser und etwas Weinessig oder mit halb Weisswein, halb Wasser, einem tüchtigen Esslöffel Salz, einem Lorbeerblatt, etlichen Zitronenscheiben und Gewürzkörnern zum Feuer, legt die Forellen ein, wenn der Fischsud kocht, lässt sie nicht länger als eine Viertelstunde über sehr gelinder Wärme sachte gar kochen, nimmt sie heraus, besprengt sie mit etwas kaltem Wasser und garnirt sie beim Anrichten mit Petersilie. Man reicht frische Butter, Essig (sehr oft Himbeeressig) und Oel oder eine holländische Sauce dazu.

Gebackene Krebse. Nachdem die Krebse in Salzwasser gargekocht sind, bricht man die Körper und Schwänze derselben, ohne sie von einander zu trennen, behutsam aus den Schalen, wendet sie in Mehl, das mit Salz und gehackter Petersilie vermischt ist (an manchen Orten ist auch eine Mischung von Mehl mit ein wenig gestossenem Ingwer beliebt), bäckt sie in geklärter Butter und legt sie wieder in die ganz gebliebenen Schalen, von denen man die Füsse entfernt hat; bei dem Anrichten garnirt man sie mit gebackener Petersilie und servirt sie.

Fricandeau. Das sorgfältig gehäutete und gespickte Fricandeau wird im heissen Bratofen schön gelb gebraten, abgefettet, 1 Glas Weisswein, ebenso viel Fleischbrühe, einige Zitronenscheiben, 2—3 gerissene Tomaten oder zwei Löffel Konserve, Lorbeerblatt und Nelken beigefügt und eine halbe Stunde gedämpft, zwei kleine Löffel Mehl mit saurem Rahm angerührt, beigefügt und noch 10 Minuten durchziehen lassen.

Gebratenes Poulet. Dasselbe kommt in 60—70 Gr. heisses Fett und wird, nachdem man es mit feinem Salz bestreut, unter fleissigem Begiessen und öfterem Umwenden im gut heissen Bratofen in 15—25 Minuten gar gebraten, dann abgefettet und etwas Bratenjus mit dem Fond aufgeköcht.

Risotto. In 100 Gr. Butter oder feinem Olivenöl dämpft man eine feingewiegte Zwiebel und 40 Gr. guten Reis (Carolina), löscht mit so viel kochender Fleischbrühe ab, als notwendig zum Garkochen. Ist der Reis weich, so rührt man sorgsam 80—100 Gr. geriebenen Parmesankäse darunter. Die gelbe Farbe gibt man ihm entweder mit einer Messerspitze aufgelöstem Safran oder dem Saft von 2—3 mit zwei Deziliter Wasser ausgekochten und durchgeseihten Tomaten — auch mit Bratenjus.

Blumenkohl mit Rahm und Käse. Wenn der Blumenkohl in Salzwasser weichge-

kocht und abgetropft ist, legt man ihn auf eine Schüssel, verrührt $\frac{1}{2}$ Liter fetten, süssen Rahm mit 250 Gramm geriebenem Parmesankäse, giesst ihn über den Kohl und lässt denselben noch eine Viertelstunde lang im Ofen damit durchziehen.

Bunter Salat. Endivien und Rapünzchen werden gelesen, jedes für sich gewaschen, auf einem Durchschlag abgetropft und recht trocken ausgeschwenkt; ausserdem schneidet man einen Kopf Rotkraut auf dem Krauthobel sehr fein, beseitigt die Strünke und Blattrippen, überbrüht das Kraut mit kochendem Essig oder Wasser und lässt es dann wieder auskühlen, kocht eine grosse Sellerieknolle und einige rote Rüben, jedes für sich, in Wasser weich, schält sie ab und schneidet sie in dünne Scheiben. Nun vermischt man jeden dieser Salate besonders mit Salz, Oel und Essig und ordnet sie zuletzt auf der Salatschüssel, indem man in die Mitte der Schüssel das Rotkraut legt, dasselbe mit den Selleriescheiben umgibt, um diese einen Kranz von Rapünzchen garnirt, dann eine Reihe rote Rüben folgen lässt und zuletzt aussen herum die Endivien arrangirt. Die Schüssel mit diesem sehr schmackhaften Salat gewährt auf solche Art einen wahrhaft anziehenden und hübschen Anblick.

Kartoffel-Croquettes. 8 grosse, mehligere Kartoffeln siedet und zerstosst man, rührt darunter (noch warm) 3 Eigelb, 30 Gr. süsse Butter, Salz und Muskatnuss und 3 Löffel Mehl, lässt die Masse kalt werden, formt fingerlange und fingerdicke Croquetten, wendet diese in geklopftem Eiweiss und dann in Paniermehl um und backt sie in schwimmendem Fett schön gelb.

Biscuit-Omelette. Man rührt 6 Eigelb mit 100 Gr. Zucker schaumig, zieht den Schnee der Eiweiss darunter, backt 3 Omeletten daraus, jedoch nur auf einer Seite, bestreicht 2 davon mit beliebiger Confiture oder Marmelade, legt sie aufeinander, bestreut mit Zucker, beträufelt

mit Zitronensaft und backt das Ganze 15 Minuten im Ofen.

Pêches à la Condée. Koche 500 Gramm Zucker mit 5 Deziliter Wasser, etwas Zitronen und Vanille, steche so viele Pfirsiche mit einer Nadel als Personen sind und dünste dieselben in dem Saft weich. Koche 100 Gramm Reis in Milch und Zucker schön weich, gieb einige Löffel Obstsaft darunter, richte es bergartig in eine tiefe Schüssel, lege die Pfirsiche rund herum und giesse den Saft darüber oder servire ihn extra. Das Gericht kann natürlich auch mit anderen Früchten gemacht werden.

Mehl-Auflauf. In knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch rührt man drei bis vier Kochlöffel feines Mehl ein, tut 50 Gr. frische Butter hinzu und verrührt den Teig so lange über gelindem Feuer, bis er sich vom Gefäss ablöst; dann schüttet man ihn in eine Schüssel, vermischt ihn nach dem Erkalten mit 70 Gr. Zucker, acht Eidottern, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone,

einer Prise Salz, 4 Gr. gestossenem Zimmt und dem steifen Schnee der acht Eiweisse, füllt die Masse in eine gebut'erte Form und bäckt den Auflauf bei gleichmässiger Hitze eine halbe Stunde.

Weinschaum-Sauce. 3 Deziliter guten weissen Wein sprudelt man mit 4 Eiern, 60 Gr. Zucker, beliebig Zimmt, Vanille oder Zitrone über dem Feuer gut ab, bis vor dem Siedepunkt, richtet an und rührt weiter, bis die Sauce beinahe erkaltet ist.

Apfelkuchen. Ueber einen Boden von Mürbe- oder Blätterteig gibt man, zierlich gelegt, gute, saure, dünn geschnittene Aepfel, bestreut mit Zucker und Zimmt, legt kleine Butterstückchen auf und backt bei guter Hitze. Im Frühjahr, wenn die Aepfel nicht mehr so saftreich sind, kann ein Guss darüber gemacht werden von 2—4 Eiern, 1—2 Löffel Maizena, mit 3—5 Deziliter Milch oder Rahm zart angerührt.

Allelei Nützliches.

Zum Waschen buntgestickter Decken eignet sich am besten Quillajarinde. Man tut dieselbe abends in einen Topf mit kaltem Wasser und lässt über Nacht stehen, morgens bringt man den Topf zum Feuer und lässt tüchtig kochen, alsdann giesst man alles durch ein Sieb, lässt es etwas kalt werden, natürlich nicht zu kalt (dass man die Hände darin halten kann). Alsdann bringt man die zu waschenden Sachen hinein, ohne jegliche Zutat von Seife, da diese Abkochung gehörig schäumt. Man lässt die Decken nicht ganz trocken werden zum Plätten, damit sie nicht gesprengt zu werden brauchen.

Meerschaumpulver entfernt alle möglichen Flecken aus allen Stoffen. Man reibt den Fleck fest ein mit dem trockenen Pulver, feuchtet denselben ganz wenig

an und lässt das Pulver 3 Stunden darauf liegen, dann kann man es wegbürsten und der Fleck ist fort.

Ganz ausgepresste Zitronen kann man noch zum Putzen von Messing und Kupfer brauchen.

Feuchte Wände wäscht man mit recht starker Seifenlauge, die man daran eintrocknen lässt. Ist die Wand trocken, so wäscht man nochmals mit 6 Ltr. Wasser auf $\frac{1}{4}$ Kilo Alaun nach und lässt es nochmals eintrocknen.

Ein sicheres Mittel gegen Mäuse ist: Camillen (wilde) und Pfeffermünzkraut in Bündeln unter die Möbel oder in die Schränke legen.

Ein vorzügliches Mittel zur Entfernung der Hühneraugen sind die Zitronen. Man bindet tagsüber oder während der Nacht, je nach der Grösse des Hühnerauges,

auch Tag und Nacht, ein Schnitzchen auf. Der austretende Saft macht das Auge und die Umgebung völlig weich und weiss und es kann dann mit Leichtigkeit entfernt werden.

Schmerzlose Entfernung der Warzen.
Ein schmerzloses Verfahren für die Behandlung der Warzen beschreibt ein französischer Arzt folgendermassen: Man bereite sich eine konzentrierte Lösung von Kali bichromicum in kochendem Wasser, indem man während des Aufkochens all-

mähig so viel von dem Salz zusetzt, bis eine weitere Lösung nicht mehr stattfindet. Beim Erkalten schlägt sich eine gewisse Menge des Salzes nieder. Mit der zurückbleibenden Flüssigkeit nehme man täglich einmal die Bepinselung der Warzen vor. Die Anwendung dieses Mittels soll den Vorzug haben, keine Narben zu hinterlassen.

Uebler Geruch an den Händen entfernt man, wenn man beim Händewaschen die Hände tüchtig mit Senfmehl einreibt.

Sprechsaal der „Hausmütterchen“.

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

Antworten.

41. Nach meinem Dafürhalten sollten Sie, wenn Sie schuldenfrei beginnen, auf dem Wege etwas verdienen können. Ich möchte Ihnen raten, aber nie aus purer Güte mehr zu bieten, als vereinbart war, das aber gut und reichlich. Wenn Ihre Schwester eine tüchtige Köchin ist, die aus den Resten auch immer wieder ein gutes Gericht bereiten kann, alles hübsch anrichtet und wenn Ihre Bedienung am Tische nichts zu wünschen übrig lässt und sie taktvoll mit den verschiedenen Elementen umzugehen wissen, kann es Ihnen an Zuspruch nicht fehlen. Wirklich gute Pensionen, wo Essen und Bedienung tadellos sind, gibt es nicht zu viele. Also nur tapfer voran und immer rechnen heute — und morgen!

Eine alte Pensionsmutter.

42. Mit ganz wenig Mühe bringen Sie die Wäsche wieder weiss, wenn Sie solche in sauer gewordener Buttermilch waschen und sie einige Zeit darin liegen lassen. Größere muss natürlich länger liegen als feinere. Waschen Sie das Zeug dann in lauwarmem Wasser mit Seife aus, spülen es in kaltem Wasser und hängen es zum Trocknen auf. Hilft das Mittel beim ersten Mal nicht völlig, so ist der Erfolg beim zweiten sicher.

Fr. E. E.

43. In der letzten Nummer des „Frauenheim“ ist unter 239 das Verfahren, wie man Zwetschgen und Pflaumen lange frisch erhält, beschrieben worden. Wir legen die Früchte ganz auf dieselbe Weise ein, man Sorge nur dafür, dass alle tadellos zur Verwendung kommen.

Emmy.

Fragen.

44. Mit der gütigen Erlaubnis der geehrten Frauenheim-Redaktion kommt ein Bruder Studio als weisser Rabe in die werte Frauenheim-Damengesellschaft eine Frage zu stellen! Gibts auch Studentenkochbücher? Mein Portemonnaie dringt energisch auf: selber haushalten, und so wage ich es denn, aus des Geistes Höhen herabzusteigen und mit Spirituslampe und Kochlöffel für den ungestörten Fortbestand meines materiellen Sein's zu sorgen. Also Kochbuchangabe oder Rezepte für Studentenküche wird bestens verdankt von J. E., stud. med.

45. Ein recht unerfahrenes Hausmütterchen bittet um Rezepte zu Reisgerichten. Mein Bruder schwärmt dafür und kann nicht genug bekommen von allem, was „Reis“ heisst. Mein Wissen und Können geht aber über die Zubereitung von Risotto und Milchreis nicht hinaus.

Elise.

46. Wie bereitet man Brombeerwein?

Junge Hausfrau.

47. In allen Tonarten lobt meine Freundin das Steiner'sche Reformbett und meint das Ideal aller Betten darin gefunden zu haben! Sind noch andere Leserinnen des Ratgebers vielleicht im Besitze dieses Unikums und teilen mir mit, ob es denn wirklich vor den „plumpen Holzbetten“ so viel voraus hat? Ich kann mich fast nicht mit dem Gedanken befreunden, in mein stilvolles Schlafzimmer eiserne Betten zu stellen, möchte aber doch das Zweckmässigste und der Gesundheit am meisten Zuträglichste ankaufen. Um freundl. Rat bittet Eine Braut.