Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis

Band: 14 (1892)

Heft: 20

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

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: 10.07.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | No. 5 | Mai 1892

Ein schlimmer Mißgriff.

Was Hänschen nicht lernt,
Lernt Hans nimmer.

Was soll aus dem Kinde werden? Diese Frage stellen sich die Eltern heutzutage nicht blos in Beziehung auf die heranwachsenden Knaben, sondern auch auf die Mädchen, und das mit Recht. Gilt es doch auch für die Mädchen, sich am Kampfe um's Dasein zu betheiligen, sich eine ehrenhafte Existenz, einen befriedigenden Wirkungskreis zu sichern.

Dem Knaben ist — eben weil er ein Knabe ist — das Recht zugestanden, sich, wenn auch nicht nach völlig freier Wahl für einen Beruf zu entscheiden, so doch sich durch zweckentsprechende Schulung und gehörige Berufslehre für ein bestimmtes Fach auszubilden. Hierin thut ein jeder rechte Vater sein Möglichstes, und da, wo des Vaters Wille oder die Mittel zur Bethätigung desselben nicht ausreichen, da tritt gemeinnützige oder staatliche Hülfe in die Lücke und Niemandem fällt es ein, von dem Jungen zu verlangen, daß er einen Beruf verstehen, ein Geschäft betreiben sollte, ohne durch Unterricht und Lehre dazu befähigt worden zu sein. Es mag den Eltern noch so unbequem sein, dem Jungen gehört seine Lehrzeit, die ihm in keinem Falle beschnitten werden darf.

Wie steht es aber in diesem Stücke mit den Mädchen?

Da bleibt leider viel zu wünschen übrig.

Wenn auch in der Neuzeit sich die Anschauung immer mehr Boden erobert, daß auch die Mädchen durch berufliche Tüchtigkeit für ein selbstständiges Dasein ausgerüstet werden sollen, so wird die Sache doch nur einestheils oberflächlich, anderntheils höchst einseitig behandelt.

Wo eine Berufslehre mit Rücksicht auf den Broderwerb vorgesehen wird, da steht die Frage: Wie bald kommt das Mädchen zum Verdienen? im Vordergrund. Und das oft so sehr, daß die Ausbildung der Fähigkeiten eine durchaus einseitige ist und die harmonische Entwicklung verun-

möglicht wird. Dagegen wird vielfach da, wo die Verhältnisse ein Arbeiten um's Brod nicht bedingen, durch Zersplitterung und Oberflächlichkeit gesündigt. Es wird möglichst viel nebeneinander betrieben; dafür dilettantenhaft, ohne Gründlichkeit und deßhalb ohne nachhaltigen Nutzen. Da wird an allen möglichen Wissenschaften und Künsten genascht und in jedes berufliche Können hineingepfuscht. Diese Eilfertigkeit in der Bildung wird damit entschuldigt, es habe das Lernen nur für den Hausgebrauch zu geschehen.

Am schlimmsten sind aber diejenigen Mädchen bestellt, denen nach keiner Richtung eine bestimmte Lehre zu Theil wird; wo die Mutter nicht Zeit findet, die Tochter mit Geduld und Beharrlichkeit zu ihren Aufgaben anzuleiten und die Nothwendigkeit einer eigentlichen, systematischen Lehre und Ausbildung nicht einsieht. Wo z. B. in der Hauswirthschaft auf die werkthätige Hülfe einer heranwachsenden Tochter gerechnet, aber nicht das Mindeste gethan wird, um sich mit Verständniß und zielbewußt eine solche heranzuziehen.

Unverantwortlich ist's von der vielbeschäftigten Mutter, wenn sie aus Mangel an Zeit ihr Kind sich selber überläßt, wenn sie nicht seinem Verständnisse gemäß es anleitet und seinen Fortschritt überwacht.

Bedenklich ist's, wenn sie aus eigener Unkenntniß oder einseitigem Arbeitseifer die nöthige Unterweisung und Fortbildung ihrer Tochter dem Zufalle überläßt und nicht selbst in die richtigen Bahnen leitet.

Ganz unveranwortlich und nicht wieder gut zu machen ist solches Gebahren Töchtern gegenüber, die nicht leicht auffassen, also der ganz besonderen Nachhülfe bedürftig wären. Was da zuerst an Gründlichkeit und an nachhaltigem Unterricht versäumt wurde, das läßt sich nicht mehr nachholen, auch dann nicht, wenn endlich die bessere Einsicht sich Bahn gebrochen hat und die Bereitwilligkeit zum Bringen von Opfern sich aus der bitteren Erkenntniß der Unfähigkeit unabweisbar ergeben hat.

Soll in solchem Falle noch ein befriedigendes Resultat erzielt werden, so ist es dringend geboten, die Tochter in eine Hand zu geben, die als Erzieherin und Lehrmeisterin tüchtig das zurückgebliebene Wesen systematisch und beharrlich leitet und fördert.

Eben die schwachbegabten unter unsern Kindern haben das höchste Anrecht auf unsere beharrliche Opferfreudigkeit.

Eine gesunde, kräftige Tochter, die auf dem Alter der Selbstständigkeit angelangt, uns nicht kräftig zu unterstützen, ja im Nothfalle zu ersetzen vermag, ist ein schwerer Vorwurf für die Mutter. Sie ist ein Beweis für die mangelnde mütterliche Einsicht und Opferwilligkeit.

Es kann also nicht genug betont werden, daß auch die Töchter Anspruch haben auf umfassende, gründliche Bildung. Auch ihnen

gehören ihre ungeschmälerten Lehrjahre, die wir im Interesse ihrer Zukunft ihnen willig und ohne Nebenbedingung einräumen müssen, wenn wir uns nicht der Pflichtvergessenheit schuldig machen wollen.

Eine einsichtige und vernünftige Mutter, welche die Anforderungen der Jetztzeit richtig zu beurtheilen und zu würdigen versteht und ihrer Pflicht gegen die Tochter nachzukommen bestrebt ist, wird das junge Wesen nicht mit einem Lehrkurse von wenigen Wochen abfinden wollen auf einem Gebiete, das so vielseitige Kenntnisse und Erfahrung verlangt, wie gerade die Hauswirthschaft.

Was Frau Praktika über den Grudeherd sagt.

Liebe Freundin!

Du beklagst Dich, daß Du die Grudekohle an Deinem Wohnort nicht bekommen kannst und dieselbe durch die Zusendung vertheuert wird. Ich habe nun eine Entdeckung gemacht und sorgfältig geprüft, die für Dich gewiß von Werth sein wird. Von einem Kohlenhändler habe ich mir eine Mischung Kohlenstaub, halb Coaks, halb belgische Würfelkohle, geben lassen und denselben mit den Grudekohlen im Herd verbrannt.

Ich mische einen Dritttheil des Staubes unter die Grudekohle; allein würde er nicht brennen, er ist zu wenig porös; die Hitze wird intensiver und andauernder. Morgens beginne ich mit unvermischter Grudekohle bis zu starker Gluth; nach dem Kochen lege ich einen Theil Grude und zwei Theile Kohlenstaub auf und bedecke mit Asche. Beim Wegschieben, nach zwei bis vier Stunden, habe ich sehr starke Glut und feure dann den Tag über mit der gemischten Kohle; Nachts lege ich wieder auf einen Theil Grude zwei Theile Kohlenstaub; nie aber darf derselbe ohne Unterlage von Grude benutzt werden. Auf diese Weise erziele ich eine bedeutende Ersparniß, da ich den Kohlenstaub, mit dem der Händler kaum etwas anzufangen weiß, um den billigsten Preis erhalte. Geruch oder Dunst habe ich keinen bemerkt, was dagegen bei dem Abfall der Briquettes in hohem Grade der Fall war; auch Anthracit, der zu schwer verbrennlich ist, eignet sich nicht.

Mit dem Wunsche, meine Erfahrungen möchten Dir von Nutzen sein, grüßt Dich freundlich Deine Frau Praktika.

Ueber das Nahrungsbedürfniß.

„Der Mensch lebt nicht von dem was er ißt, sondern von dem, was er verdaut.“ Diese erwiesene Thatsache wird noch viel zu wenig von den

Essenden in Betracht gezogen und doch liegt darin der Schlüssel zu allerlei Unbegreiflichem, an dem sich so manche beobachtende Hausfrau schon gestoßen hat. Wer hätte nicht schon den Stoßseufzer der begüterten Mutter gehört, deren Mittel ihr gestatten, ihren Tischgenossen das Feinste und Theuerste aufzutragen, was auf dem Gebiete der Nahrungs- und Genußmittel zu beschaffen ist, wo aber das auserlesene Essen kein Gedeihen bringt und der Arzt jahraus, jahrein in Thätigkeit gesetzt wird. „Wie ist's nur möglich," seufzt eine solche Hausmutter oft, „daß jene armen, an allem Nöthigen darbenden Kinder ohne irgend welche schlimme Folgen den Mangel, die Ueberanstrengung der Kräfte und jede Unbill der Witterung zu ertragen vermögen, daß ihre Augen hell und ihre Wangen roth sind, währenddem bei meinen Kindern, welche von allem Guten die Fülle haben, nichts anschlagen will, so daß sie schwächlich und elend aussehen und es in der That auch sind?"

Diese sorgende Mutter denkt nicht daran, daß man beim Ueberfluß an Gemußmitteln ebenso gut darbend zu Grunde gehen kann, wie beim Mangel an der nöthigen Nahrung.

Wo dem Körper mehr Nahrungsstoffe zugeführt werden, als er zu verarbeiten vermag, da wird das Uebermaß von Speise dem Körper zum Krankheitsstoff, zum Gift.

Füllt den Ofen vollauf mit Holz, so daß keine Luft durchstreichen kann, so ist kein helles Feuer zu erzielen; es raucht und mottet, und es kann dem Uebel nicht abgeholfen werden, ohne daß das überflüssige Brennmaterial entfernt und Kohle und Asche beseitigt werden. Ohne reichliche Zufuhr von frischer Luft verbrennt auch das Feuerungsmaterial in unserm Körper nicht hell; es kohlt und raucht, der Ofen ist in Unordnung, wir sind krank.

Wo man sich im Freien viel Bewegung gibt, da wird auch Schwerverdauliches vertragen und wiederum gedeiht da der Mensch auch bei der einfachsten Nahrung.

Ein Stück trockenes Brod, mit Lust langsam und gut gekaut, nährt ebenso gut, wie ein Stück Fleisch ohne Appetit oder über das eigentliche Bedürfniß hinaus gegessen.

Wer im Freien bei kräftiger Bewegung seine Arbeit verrichtet, der bedarf größerer Nahrungszufuhr und sein Verdauungsapparat vermag auch mit Leichtigkeit eine größere Aufgabe zu bewältigen, als es dem Stubensitzer möglich ist. Die Verdauungskräfte dieses Letzteren sind in der Regel sehr beschränkt; er kann keine großen Mengen bemeistern, aber dafür muß eine gute Auswahl getroffen werden, man muß dafür sorgen, daß das kleine Quantum ebenso viel Nährstoffe enthalte, als das große.

Für Kinder, die sich viel im Freien tummeln und deren Hautpflege nicht vernachlässigt wird, ist die einfachste Nahrung nicht nur vollständig genügend, sondern sie ist auch die beste und vorzüglichste.

Im Greisenalter, wo der Stoffwechsel nicht mehr so rasch vor sich geht und vorherrschend die behagliche Ruhe gesucht wird, da sind kleinere, aber öftere Portionen leicht verdaulicher aber kräftiger Speisen sehr am Platze.

Die Aufgabe der Hausfrau ist es, die Bedürfnisse ihrer einzelnen Tischgenossen in's Auge zu fassen und zu berücksichtigen. Sie ist die Sanitätsbehörde im Hause, die über dem Wohl des Einzelnen und über dem der Gesammtheit wacht, und es ist daher ihre ernste Pflicht, sich diejenigen Kenntnisse zu eigen zu machen und die Erfahrungen zu sammeln, die unumgänglich nöthig sind, um die Küche für Alle zur Quelle der Gesundheit, des Wohlbehagens und der Kraft zu machen.

Für Küche und Haus.

Gesundheitskuchen. 140 Gramm süße Butter wird schaumig gerührt, dann 165 Gramm gestoßener Zucker, 6 Eigelb, 3/4 fein gehackte Zitronenschale dazu gerührt, hierauf 330 Gramm Mehl nebst 1/8 Liter Milch nach und nach beigegeben, und wenn alles recht schön glatt gerührt ist, der Schnee der 6 Eier darunter gemischt. Ehe der Schnee ganz steif ist, werden 7 1/2 Gramm Natron und 15 Gramm Weinstein (nicht Weinsäure) noch ein wenig mitgeschlagen. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und sogleich bei nicht zu großer Hitze gebacken.

*

Die Heilkraft des Salzes. Ein einfaches, wenig kostspieliges, aber sehr wirksames Heilmittel ist das Salz. Wenn man sich die Augen durch anhaltende Schreib- oder Näharbeit und dergleichen ermüdet hat, so wasche man sie mit warmem Salzwasser. Eine stärkere Lösung verwende man bei ermüdeten Füßen. Laues Salzwasser ist ein ausgezeichnetes Zahnwasser. Bei Schnupfen ziehe man alle 3 Stunden Salzwasser durch die Nasenlöcher, und er wird schnell verschwinden.

*

Steppdecken zu reinigen. Um Steppdecken zu waschen, löst man 2 Kilo weiße Seife in weichem Regen- oder Flußwasser unter Zusatz von 50 Gramm Salmiakgeist auf und wäscht diese tüchtig auf dem Waschbrette so lange, bis sie rein sind. Dann werden sie gut geschweift und unausgewunden auf die Leine zum Trocknen gehängt. Haben die Steppdecken zarte Farben, so ist es besser, dieselben einer chemischen Anstalt zu überweisen.

Käsreis. 300 Gramm Reis wird gewaschen und in gesalzenem Wasser weich gekocht. Dazu werden 100 Gramm geriebener Käse und die nöthige Milch gegeben, mit einer Prise Pfeffer gewürzt, ein Stückchen süße Butter beigelegt und unter leisem Kochen gut umgeschwungen.

*

Löwenzahngemüse. Die mit einer Kleinigkeit Sauerampfer gemischten Blätter werden gut gewaschen und in kochendem Salzwasser abgebrüht, in kaltem Wasser abgekühlt, dann ausgedrückt und fein verwiegt. In Fett wird Mehl mit fein geschnittenen Zwiebeln geröstet und mit Milch und Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht. Darauf werden die Kräuter beigegeben, nach Bedarf gewürzt und noch fünf Minuten aufgekocht.

*

Kaffeeflecke. Nach einem lieben Besuch von Freunden oder Verwandten, die man natürlich mit Kaffee und Sträußelkuchen bewirthet hat, kann die Hausfrau zu ihrem Schrecken die Entdeckung machen, daß das schöne Tischleinen, das nur bei festlichen Gelegenheiten aus dem Schranke geholt wird, durch Kaffeeflecke verunziert wurde. Nun, dieser Schaden ist nicht so schlimm; er läßt sich — wenn man's weiß, wie man's machen soll — leicht wieder beseitigen. Sind solche häßliche braune Kaffeeflecke in Leinwand oder weißem Baumwollstoff bemerkbar, so wäscht man die befleckten Stücke in heißem Wasser, dem man tüchtig Kochsalz zugesetzt hat, und spühlt dann die Stücke in reinem, warmem Wasser aus. Auf diese einfache Weise werden nicht blos die Kaffeeflecke verschwunden sein, sondern die gereinigten Stücke werden auch wie neu aussehen.

*

Reinigen der Waschgeschirre. Um Waschgeschirr u. drgl. von den Fettigkeiten, welche die Seife absetzt, zu reinigen (was sonst gewöhnlich mit Sodawasser und Bürste geschieht), nehme man auf einen feuchten Lappen etwas gewöhnliches Kochsalz und reibe die Geschirre damit aus. Es kostet dann viel weniger Zeit, und die Geschirre werden von den betreffenden Fettigkeiten leicht gereinigt.

*

Eingetrocknete hölzerne Gefäße, Fässer und Wannen kann man schnell wieder verquellen lassen, wenn man sie mit Stroh oder schlechtem Heu anfüllt, mit Wasser vollgießt und einige Steine darauflegt. Das Wasser läuft zwar wieder ab, aber das angefeuchtete Stroh oder Heu befördert das Aufquellen des Holzes. Sonst muß man, ohne Stroh oder Heu, das Faß so lange immer wieder mit Wasser füllen, bis es nicht mehr ausläuft.

*

Um Holzgeschirre, als da sind: Küchentische und -Stühle, Holzlöffel u. s. w. blendend weiß zu erhalten, scheure man es mit Steinsägesand,

den man für wenige Rappen in jeder größern Bildhauerei bekommt. Man scheure die Sachen ohne Anwendung von Seife und Soda, spüle sie erst mit kochendem, darauf mit kaltem Wasser nach.

*

Milchproben auf Wasserbeimischung. Im Winter setze man zweifelhafte Milch über Nacht dem Froste aus; wird sich Eis darauf bilden, so ist die Milch mit Wasser gemischt; denn reine Milch gefriert nicht. Im Sommer gieße man die Milch behutsam aus, und dann findet man, daß der Wassergehalt unten auf dem Boden des Topfes sich sammelt, während die leichtere Milch oben bleibt.

*

Schutzmittel gegen Rost. Man bringe den Gegenstand, welchen man gegen Rost sichern will, in eine Umhüllung von Apfelschalen; auch schützt man neue Gegenstände, besonders Plätteisen, gegen das Rosten mittelst einer Auflage von geschmolzenem Wachs, welches man dann an Holz abreibt. Blechpfannen, Küchenbleche, blecherne Löffel ꝛc. werden glatt, indem man sie heiß macht und mit Salz abreibt.

*

Tapetenwände auf Vorplätzen, Gängen, Gartenzimmern, Küchen, Aborten u. drgl., welche dem Einflusse der wechselnden Temperatur sehr ausgesetzt und auch der öfteren Reinigung bedürftig sind, werden mit großem Vortheile mit nachfolgender Methode behandelt: Zum Aufziehen der Tapeten dient folgender Kleister, der das Abspringen verhindert: 9 Kilo kleingeklopfter Bolus wird in Wasser eingeweicht und das Wasser nachher abgegossen. 3/4 Kilo Leim wird zu Leimwasser verkocht, mit dem erweichten Bolus gemengt und mit 1 Kilo Gyps vermischt. Die sich ergebende Masse wird vermittelst eines großen Pinsels durch ein Sieb getrieben und mit Wasser zur Konsistenz eines dünnen Kleisters verdünnt. Nachdem die Tapeten aufgezogen und trocken geworden sind, werden sie mit nachfolgendem Lacke überzogen: 2 Theile Borax und 2 Theile Schellack oder Körnerlack werden in 12 Theilen heißem Wasser aufgelöst und die Lösung durch ein feines Tuch geseiht. Wenn die Tapeten mit diesem Lacke überpinselt worden sind, was mit Unterbruch zu geschehen hat, werden sie nach dem vollständigen Trocknen mit einer weichen Bürste überbürstet, was einen feinen Glanz hervorbringt. Auf diese Weise behandelt, nimmt die Tapete den Schmutz nicht so leicht an und kann, wenn nothwendig, ohne Schaden abgewaschen werden.

*

Vorzügliches, feines Kaffeebrod. 380 Gramm feinstes Mehl, 105 Gramm zerbröckelte Butter, 105 Gramm an einer Zitrone abgeriebener Zucker, 3 ganz frische Eier und frischer, runder Anis wird auf dem

Backbrett so lange durchgearbeitet, bis der Teig fein ist und Blasen wirft. Während des Knetens wird nach und nach so viel Mehl eingearbeitet, daß an den Händen kein Teig mehr hängen bleibt. Mit diesem Teige nun vermischt man 280 Gramm beim Bäcker frisch bezogenen Milchbrodteig. Aus dem nun gut zusammengearbeiteten, festen Teige formt man nun zwei Weckchen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestaubtes Blech, deckt sie mit einem erwärmten Tuche zu und läßt sie an einem mäßig warmen Orte vier Stunden lang gehen. Die aufgegangenen Brode werden mit Eigelb ganz dünn bestrichen und in schöner Ofenhitze lichtbraun gebacken, worauf man sie mit einem in warmes Wasser getauchten Pinsel bestreicht und mit Staubzucker überstreut. Zum Serviren wird das Brod in dünne Scheiben aufgeschnitten.

*

Porzellangefäße, welche durch Ablagerung von organischen Stoffen fleckig und unansehnlich geworden sind, läßt man mehrere Tage in heißer Aschenlauge stehen. Wo dies nicht thunlich ist, befeuchtet man die fleckigen Stellen mit concentrirter Schwefelsäure und bestreut sie dann mit geriebenem, rothem, chromsaurem Kali, läßt die Gefässe einige Stunden in der Wärme stehen und wäscht sie mit Wasser gut aus.

*

Ein leichtes Verfahren, um aus jeder Kartoffelart Frühkartoffeln zu bauen, ist in Rußlund erprobt worden. Die völlig ausgereiften Kartoffeln werden nach deren Ernte noch 14 Tage lang an der Luft im Sonnenschein liegen gelassen, wovon sie ganz grün werden. Man bewahrt sie — von den Speisekartoffeln gesondert — an einem frostfreien Orte auf und legt sie im Frühjahr. Die so behandelten Kartoffeln sind 6 - 7 Wochen früher reif als gewöhnlich behandelte, die zu gleicher Zeit gelegt wurden.

Beglücke Du!

Schick nicht in's Leben spähend Deine Blicke,
Das Glück erwartend mit der Sehnsucht Pein —
Bau Dir zum Glück mit eig'ner Hand die Brücke:
Beglücke Du, so wirst Du glücklich sein! Victor Blüthgen.

* * *

Wer früh erwirbt, lernt früh den hohen Werth
Der holden Güter dieses Lebens schätzen;
Wer früh genießt, entbehrt in seinem Leben
Mit Willen nicht, was er einmal besaß;
Und wer besitzt, der muß gerüstet sein. Göthe.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.
Druck von Th. Wirth & Co. in St. Gallen.