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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **14 (1892)**

Heft 29

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | No. 7 | Juli 1892

Ueber die Verfälschung der Nahrungsmittel.

I.

Die Verfälschung der Nahrungsmittel hat in unserer Zeit so gewaltige Fortschritte gemacht, daß die Hausfrau ohne bestimmte Kenntnisse in der Chemie kaum mehr auskommen kann. Mit den Hülfsmitteln der Chemie wird verfälscht und derselben Hülfsmittel muß sich die Hausfrau bedienen, um die Verfälschungen erkennen zu können. Von Rechtswegen sollten eigentlich alle zum Verkaufe ausgebotenen Nahrungs- und Genußmittel von den Sanitätsbehörden einer genauen, wissenschaftlichen Prüfung unterstellt werden, ebenso gut, wie es jetzt mit der Milch, dem Brod und bei Gelegenheit etwa mit beanstandetem Bier oder Wein geschieht. Der einfachen Hausfrau fehlt in der Regel Alles, um ihrerseits auf privatem Wege bei jedem einzelnen Einkaufe eine nach jeder Richtung gründliche Prüfung vornehmen zu können. Es fehlen ihr die nöthigen Kenntnisse, die nöthigen Hülfsmittel und nicht zuletzt die zu den Untersuchungen nöthige Zeit. Die Hausfrau thut daher gut, sich wenigstens über einige Hauptpunkte zu orientiren, auf welche beim Ankaufe der durch die Behörde nicht untersuchten Nahrungsmittel zu achten ist und über das, was zu thun ist, um ohne große Umstände groben Verfälschungen auf die Spur zu kommen. Kauft die Hausfrau z. B. Kaffee ein, so soll sie denselben entweder roh kaufen und selber rösten, um nicht um guten Preis eine geringe Qualität zu erhalten, oder sie entnehme ihren Bedarf nur bei solchen Kaufleuten, von denen sie annehmen kann, daß sie selbst den Artikel gründlich verstehen, um selber eine begangene Fälschung sofort entdecken und konstatiren zu können. Sie halte sich an solche Geschäftsleute, die es unter ihrer Würde halten, die Preise bis zur Unmöglichkeit herunterzudrücken und den Ausfall durch den Verkauf geringer Qualität wieder einzubringen. Den Kaffee in geröstetem oder gemahlenem Zustande zu kaufen ist ein Unsinn, da, ganz abgesehen von der vermehrten Möglichkeit einer Verfälschung, der gemahlene Kaffee in kürzester Zeit seine wesentlichen Be-

standtheile an Aroma und Kraft verliert. Eine rohe Bohne von einer guten Sorte Kaffee soll im Wasser nicht quellen, erweichen oder schwimmen, sondern sie soll untersinken. Wenn man 15 Gramm rohen Kaffee mit zwei mittleren Tassen Wasser auf ein Dritttheil einkocht, so muß die Flüssigkeit an der Luft, auf einen weißen Porzellanteller gegossen, hellgelb, aber nicht braun und schleimig werden und nach dem Erkalten keine grüne Farbe annehmen. Ist der Kaffee gefärbt, so färbt sich schon die Hand schmutzig, wenn man denselben in dem Sacke prüfend durchreibt. Schon dieser vielen, beim Kaufmann gemachten Proben wegen, wasche man den Kaffee vor dem Rösten. Wenn man durch sorgfältige Prüfung und Wahl die passenden zwei Kaffeesorten zum Mischen ausgefunden und deren Reinheit erprobt hat, so ist es gerathen, ein je nach Möglichkeit und Umständen größeres Quantum davon sich anzuschaffen. Man ist dann sicher, für lange einen guten Kaffee in Handen zu haben, und je länger der Kaffee zweckmäßig gelagert sein kann, um so feiner wird er im Geschmack. Der Kaffee muß an trockenem Orte aufbewahrt sein und es taugt nicht, ihn in der Nähe von stark riechenden Gewürzen, von Petrol oder dergleichen, zu lagern. Es ist am besten, den ungerösteten Vorrath im einem reinen Sack zu bergen, der in trockener Speisekammer frei aufgehängt wird.

Kaufe nichts Unnöthiges!

Du siehst in den Schaufestern oder bei andern Gelegenheiten manches Ding, das Dir gefällt, Du bedarfst desselben nicht, aber weil es Deinem Auge angenehm erscheint und weil Dir der Preis als niedrig gilt, erwirbst Du den Gegenstand. Ich kenne Leute, welche jede neue Art von Spazierstöcken, von Geldtaschen haben müssen; die Dinge gefallen ihnen, bis sie etwas Neues gesehen haben, und sie besitzen eine Menge solcher Gegenstände gleicher Art. Ich kenne wieder andre Menschen, welche auf keinen Jahrmarkt, zu keiner Versteigerung gehen können, ohne eine Menge Dinge zu kaufen, die sie gar nicht gebrauchen, die aber angeblich billig waren und ihnen gefielen. Die Folge ist, daß eine Menge unnützer Kram herumsteht und -liegt und daß das für andere Zwecke vielleicht nothwendige Geld nutzlos verausgabt worden ist. Wenn man auf diese Weise sich auch nur einmal im Leben die Möglichkeit nimmt, eine nothwendige Ausgabe zu bewirken, so sind alle diese Sachen viel zu theuer erkauft worden, und es ist eine Thatsache, daß alle Dinge, die man unnöthiger Weise kauft, zu theuer bezahlt sind, auch wenn man sie noch so billig erlangt hat.

In erster Linie sorge für das Nothwendigste.

Zum Nothwendigsten rechnen wir alle die Dinge, welche für die Erhaltung unsers Lebens und unsrer Gesundheit unbedingt nothwendig sind. In der Beschaffung dieser Güter darfst Du nichts unterlassen, denn das würde sich rächen. Wer ohne es nöthig zu haben, sich mit mangelhafter Kost begnügt, untergräbt leichtsinnig seine Gesundheit; wer in seiner Kleidung zu sparsam ist, kann sich ebenfalls Schaden zufügen, und wer gar dasjenige, was er an solchen Dingen weniger ausgibt, für überflüssigen Tand verwendet, der ist ein großer Thor.

Der wirthschaftlich gesinnte Mensch wird erst dann, wenn er im Stande ist, die nothwendigen Bedarfsartikel sich in durchaus entsprechender Güte zu beschaffen, dafür sorgen, daß er für minder nothwendige Dinge etwas übrig behält. In jedem Falle wird er seine nothwendigen Bedürfnisse durch möglichst gute Waaren befriedigen.

Suche das Erworbene möglichst lange Zeit zu erhalten.

Wir, die wir nicht als Millionäre auf die Welt gekommen, freuen uns über jeden neuen Rock, jeden neuen Hut, jedes neue Buch, das wir uns erwerben konnten; es hieße nun, sich selbst die mühsam errungene Freude verkürzen, wenn wir nicht bemüht wären, diese Dinge vor Schaden zu sichern, mit Vorsicht zu behandeln und recht sorgfältig zu bewahren. Deine Freude an diesen Dingen wird dann eine um so längere sein, während Du im gegentheiligen Falle Dir selbst Vorwürfe machen wirst über Deinen Mangel an Vorsicht und Umsicht, ganz abgesehen davon, daß Du im letzteren Falle zu Ausgaben für den Ersatz des durch eigene Schuld frühzeitig zu Grunde gegangenen Gutes gezwungen bist, also auf den Erwerb eines andern Dinges, der Dir auch wieder Freude bereitet hätte, verzichten mußt. Wer freilich den neuen Rock sofort alle Tage trägt und die schönen Stiefel nicht sorgfältig reinigt, der wird viel Verdruß erleben und trotz aller Ausgaben niemals in einem sauberen Gewande erscheinen. Wenn Du in dieser Weise wahrhaft wirthschaftlich lebst, so wirst Du auch für andere Sachen Geld haben.

Verwendung des unreifen Fallobstes.

Es gibt selten so ruhiges Herbstwetter, daß nicht zum Schaden der Obstzüchter durch Stürme ein Theil des Obstes unreif von den Bäumen heruntergeschüttelt wird. Um solches Fallobst nicht dem Verderben auszusetzen und um den Schaden einigermaßen zu mildern, seien folgende Verwendungsarten den Interessenten zur Kenntniß gebracht:

1. Verwendung des sauren Fallobstes zu Most: Dasselbe wird gemahlen und Trast und Saft gemischt drei bis fünf Tage lang unter täglich einmaligem Umrühren in saubern Standen gehalten. Auf diese Weise tritt der Sauerstoff der atmosphärischen Luft in innige Verbindung mit dem im Obst enthaltenen Stärkemehl und führt dieses in Zucker über. Um die in solchem Obst vorhandene Säure herabzumindern, werden die Traster, nachdem der Saft ausgepreßt, noch einmal mit Wasser angestellt — auf 100 Liter Saft 30—50 Liter Wasser — nach zwei- bis dreimal 24 Stunden Vordruck und Nachlauf zusammen in's Faß gebracht und auf je 100 Liter Most 5 bis 10 Pfund in heißem Wasser aufgelöster Zucker zugesetzt. Auf diese Weise erhält man einen haltbaren, guten Most, der solchem aus ausgereiftem Obst wenig oder gar nicht an Güte nachsteht.

2. Bereitung zu Gelée: Hiezu eignen sich Aepfel und Birnen, aus welchen, nachdem man sie weich gekocht, durch Preßtücher getrieben, man einen Saft erhält, der auf offenem Feuer in küpfernen oder messingenen Kochgeschirren so lange eingedickt wird, bis er anfängt, Fäden zu ziehen. Den so eingedickten Saft bringt man in irdene Gefäße und verschließt dieselben nach dem Erkalten mit Pergamentpapier. Ein Zusatz zum Safte von 20—25 % Zucker während des Eindickens erhöht das Quantum und mildert die im Uebermaß vorhandene Säure.

3. Bereitung des Fallobstes zu Mus oder Pasten (Marmelade): Dabei wird das Obst in Kesseln weichgekocht und durch feine Siebe getrieben, damit der Zellstoff (Faserstoff, Cellulose) von den übrigen Bestandtheilen des Obstes getrennt und das gewonnene Mark unter Zusatz von 10—20 % Zucker so eingedickt werden kann, bis ein Holzstab in der Masse stehen bleibt. — Die so eingedickte Masse wird nun auf saubere Hurden gelegt und in Trockenräumen (Brat- und Backöfen) getrocknet (gedörrt).

So eingedicktes Mark kann auch in irdene Gefäße gebracht und nach vollständigem Erkalten mit Pergamentpapier verschlossen werden.

4. Aus Fallobst wird auch ein vorzüglicher und gesunder Essig hergestellt.

Anhaltspunkte über die Verdaulichkeit der verschiedenen Nahrungsmittel.

1. Thiere und Pflanzen, welche schneller zur Reife gelangen, sind leichter verdaulich wie solche, die dazu lange Zeit gebrauchen.
2. Solche, welche ihrer Art nach kleiner, sind es ebenso.
3. Solche, welche von trockener, fleischiger und faseriger Beschaffenheit, sind leichter verdaulich, wie ölige, fettige.
4. Solche, die eine weiße Farbe haben, als dunkel gefärbte.
5. Solche, welche einen süßen, angenehmen Geschmack haben, als solche von scharfem, aromatischen.
6. Die Thiere des Landes, wie die des Wassers.
7. Die Pflanzen fressenden Thiere, wie die sich von Fleisch nährenden.
8. Alles gemästete Geflügel, im Stall gefütterte Thiere, auch getriebene Gemüse sind eher dem Verderben unterworfen und sind daher schwerer verdaulich, wie die auf natürliche Art ernährten und erzeugten.

Für Küche und Haus.

Das Konserviren der Erdbeeren. Zum Einmachen eignen sich am besten alle Erdbeeren, welche, nachdem man den Stiel herausgezogen, innen eine kleine Höhlung haben. Volle Erdbeeren können den Zucker nicht in sich aufnehmen, um dadurch wieder rund zu werden und nicht oben zu schwimmen. Das nachstehende Verfahren hat sich als das beste bewährt. Der Zucker wird bis zum dritten Grad, also ziemlich dick eingekocht, dann thut man einige Erdbeeren hinein, läßt sie ein paar Mal aufkochen, nimmt sie sogleich mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in einen sauberen Porzellannapf. Sobald alle Erdbeeren in dieser Weise behandelt sind, gießt man den Zucker, welcher durch den Erdbeersaft etwas verdünnt ist, über und deckt ein rundes Blatt Papier darauf. Da alle Erdbeeren, auch die rothen, die Farbe beim Kochen verändern, so muß man den Zucker roth färben. Wenn die Erdbeeren am andern Tage den Zucker in sich aufgenommen haben und nicht mehr oben schwimmen, so legt man sie einzeln in Gläser oder Büchsen; indem man zugleich den Zucker nach und nach überfüllt, verschließt wan die Gefäße und kocht sie je nach der Größe längere oder kürzere Zeit im Wasserbade.

*

Erdbeeren mit Rahm. Frisch gepflückte, reine Erdbeeren werden in einer Schale mit feingestoßenem Zucker übersiebt. Dazu wird mit Zucker zu Schnee geschwungener Rahm mit etwas Vanille gewürzt, aufgetragen.

Kirschen und andere Früchte rasch einzumachen. Das Obst wird unter fleißigem Schütteln mit dem nöthigen gesiebten oder geläuterten Zucker 20—30 Minuten gekocht und in gut gereinigte, trockene, eingeschwefelte Gläser gefüllt. Auch über die gefüllten Gläser wird ein Schwefeldampf geleitet, worauf rasch und sorgfältig luftdicht zugebunden wird. Die Gläser werden nebeneinander in einen Topf mit Wasser gestellt und noch 25 Minuten darin gekocht. Wenn ziemlich abgekühlt, nimmt man sie heraus, trocknet sie ab und verwahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte.

*

Kirschen-Auflauf. Von 4 kleinen Brödchen wird die Rinde abgerieben; das Brod wird in Milch geweicht und wieder ausgedrückt. 100 Gramm gebrühte und geschälte Mandeln, mit einem Ei sehr fein gestoßen, werden mit 120 Gramm süßer Butter und 60 Gramm gestoßenem Zucker schaumig gerührt und mit dem Brod vermischt. Darunter rührt man das Gelbe von 6 Eiern, würzt mit einer Prise Zimmt und etwas abgeriebener Zitronenschale und fügt zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier bei. Ein halbes Kilo vorher entsteinte und gut eingezuckerte Kirschen werden lagenweise abwechselnd mit der Teigmasse in eine gut ausgebutterte, mit Brodbröseln ausgesiebte Form gefüllt und im Wasserbade 1 Stunde gekocht. Zum Auftragen wird der Auflauf auf eine Schüssel gestürzt. Der einmal aufgekochte, von den Kirschen abgelaufene Saft wird als Sauce beigegeben.

*

Kirschkuchen. 125 Gramm schaumig gerührte Butter, 2 Eßlöffel voll Zucker, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, 2 Eigelb und 125 Gramm durchgesiebtes Mehl gut vermengt, wird auf einem mit Mehl bestäubten Nudelbrett ausgerollt. Man legt eine Kuchenform damit aus und drückt den Teig gleichmäßig hoch an den Rand. Ausgesteinte und abgetropfte Kirschen (Sauerkirschen sind besonders gut) werden eng aneinander aufgelegt und mit 1/8 Liter saurem Rahm, 3 Löffeln Zucker, 1 ganzen Ei und 2 Eigelb und gestoßenem Zwieback nach Bedarf verquirlt, übergossen. Der mit Zucker noch übersiebte Kuchen wird in den Ofen geschoben, wo er besonders guter Unterhitze bedarf. Im Winter können auch eingekochte Kirschen verwendet werden.

*

Götterspeise. Frischer oder eingekochter Obstsaft, oder irgend ein Fruchtgelée mit Saft vermischt, wird an kühlem Orte eine halbe Stunde geschlagen und gerührt, bis die Masse fest ist und steht. Hoch auf eine passende Schale angerichtet, wird die Speise mit frischen Früchten von derselben Art wie der verwendete Saft, garnirt.

Schleie blau. Schleie dürfen nicht geschuppt werden; sobald sie geschlachtet sind, übergießt man sie mit kochendem Essig, dann stellt man in einer Kasserole Wasser mit Salz, einer Zwiebel, Gewürz und Lorbeerblatt auf's Feuer, läßt es kochen, legt die Schleie hinein und läßt sie gar kochen. Man gibt zerlassene Butter und Kartoffeln dazu.

*

Um **süße Butter** lange frisch zu erhalten, drückt man sie in einen tadellos reinen Steintopf (es darf ihm nicht der geringste Geruch anhaften), überbindet ihn mit einem größeren Stück reinem, weißen Mousselin, dessen Zipfel lang herabhängen. Der Topf wird in ein mit frischem, möglichst kaltem Wasser gefülltes Gefäß gestellt, so daß er nur 2 Centimeter übersteht. Die Mousselinzipfel müssen in's Wasser hängen, das Wasser muß täglich zwei Mal erneuert und das Mousselintuch muß dabei jedesmal rein gespült werden. Ganz vorzüglich hält sich die Butter auch, wenn man sie in eine Quelle oder Brunnenstube herunter lassen kann.

*

Einfache Dampfnudeln. Man läßt sich vom Bäcker das gewünschte Quantum Milchbrotteig geben, knetet ein gutes Stück frische Butter darein, läßt den Teig recht aufgehen und formt daraus einen etwa 4 Centimeter dicken Kuchen. Mit einem kleinen Glas sticht man Nudeln aus, die man auf einem mit Mehl bestäubten Nudelbrett noch mehr aufgehen läßt. — Zum Backen nimmt man einen großen Löffel gesottene Butter und läßt sie in einer breiten Casserole mit 1/2 Schoppen Wasser stark kochen. Dann legt man die Nudeln hinein, daß das Unterste zu oberst kommt; auch muß zwischen den Nudeln zwei Finger breit leerer Raum bleiben, weil sie beim Kochen aufgehen. Die Casserole wird möglichst fest geschlossen, zum Feuer oder in den Ofen gegeben und erst aufgedeckt, wenn man die am Deckel sich sammelnden Tropfen in's heiße Fett tropfen hört.

*

Leichte Speise für Kinder und Kranke. Einige Scheiben Milchbrod legt man in einen mit Butter bestrichenen und mit Bröseln bestreuten Teller. Man streue Rosinen und Weinbeeren darüber und füge etwas Apfelcompot bei. Dies deckt man wieder mit der andern Hälfte der Brotschnitten. Man verklopft je nach der Portion ein oder mehrere Eier mit Milch und gestoßenem Zucker und gießt es über das Brot. Das Gericht wird in mäßiger Hitze eine halbe Stunde aufgezogen.

*

Rosenessig ist sehr angenehm, um das Waschwasser aromatisch zu machen. Man füllt frische Rosenblätter in ein Gefäß und übergießt sie

mit starkem Weinessig. Wenige Tropfen in's Waschwasser gegossen, genügen um die Haut angenehm zu erfrischen.

*

Ein ranzig riechender Fetttopf muß mit Essig ausgebrüht werden, wenn er wieder brauchbar werden soll.

*

Gegen Tintenflecke. Alte, durch nichts mehr weichende Tintenflecken sind durch Benetzung mit Salzsäure auszubringen. Nur wird das Holz, wenn es allzulange befeuchtet werden muß, etwas faserig. Die Stelle muß mit reichlich Wasser nachgewaschen werden. Für frische Tintenflecke, namentlich in Weißzeug, ist die möglicherweise dieser oder jener Hausfrau unbekannte Zitronensäure zu empfehlen. Man kann krystallisirte Zitronensäure oder nur eine schon abgeriebene Zitrone benützen. Die Tinte wird in kaltem Wasser ausgespült und mit dem Innern einer Zitrone eingerieben, bis der Fleck verschwunden ist, die Stelle sodann in kaltem Wasser leicht ausgewaschen. Die Zitronensäure ist der schneller wirkenden Oxal- oder Zuckersäure vorzuziehen in Familien, wo Kinder oder Dienstmädchen sind, weil Oxalsäure ein sehr gefährliches Gift ist.

*

Um **Tintenkleckse** ohne Radirung aus zu schonendem Papiere zu entfernen, wird folgendes Verfahren empfohlen: 30 Gramm Chlorkalk werden mit 30 Gramm destillirtem Wasser bis zur Lösung geschüttelt, einige Zeit stehen gelassen und die reine, klare Flüssigkeit in ein Fläschchen (von blauem Glase) abgegossen und dieser Flüssigkeit 5 Gramm Essigsäure zugemischt. Um Flecke oder fehlerhafte Stellen zu entfernen, werden dieselben mit einem feinen Haarpinsel bestrichen, mit Filtrirpapier abgepreßt und getrocknet.

*

Ein kleiner Garten, mit Rosenkohl bepflanzt, wurde von Raupen (Kohlweißling) so heimgesucht, daß von genannten Pflanzen nach Verfluß von drei Tagen nichts mehr übrig blieb, als kahle Gerippe. Der Besitzer des Gartens gieng den gefräßigen Würmern mit Asche, Ruß und Gyps zu Leibe, was aber den Appetit derselben nur zu vergrößern schien. Endlich, jedoch zu spät, kam der Inhaber des Gartens auf den Gedanken, die Raupen mit Azurin zu bespritzen. Der Erfolg war überraschend. Schon einige Stunden nach dem Bespritzen waren wenig lebende Raupen mehr auf den Kohlstöcken zu sehen.

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