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

Band: 14 (1892)

Heft: 42

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. 10 | Oktober 1892

Treu im Kleinen.

Im Gebiete der Hauswirthschaft vor allem aus hat die Treue im Kleinen Gelegenheit, sich zu bewähren. Besteht doch die Führung des Hauswesens aus einer ununterbrochenen Kette von Kleinigkeiten, von deren treuer, gewissenhafter Besorgung des Hauses Gedeihen abhängig ist.

Im allgemeinen wird aber den Kleinigkeiten von den Frauen viel zu wenig Wichtigkeit beigelegt und vielfach werden diejenigen über die Achsel angesehen, die treu im Kleinsten auch dem unbedeutend scheinenden ihre volle Achtsamkeit und Sorge schenken. Wohl gibt es in der That eine Art von Frauen, welche in den Kleinigkeiten des Tages völlig aufgehen, nicht weil sie deren Bedeutung in der Kette einsehen, sondern weil ihnen die Fähigkeit abgeht, das Wesentliche vom Unwesentlichen zu unterscheiden, weil sie es nicht verstehen, sich mit dem Kleinen zu befassen, ohne sich darin ganz zu verlieren.

In der Regel sind es auch blos unbeachtete, schlecht besorgte Kleinigkeiten, die den Anstoß geben zum Verfall des häuslichen Wohlstandes und des häuslichen Glückes.

Was für unbedeutende Kleinigkeiten sind es doch, bei jedem Kochen einige Scheit Holz unnöthig zu verbrennen; täglich eine Wenigkeit unnütz einzukaufen; die gebrauchten Kleider im Staub hängen oder unordentlich herumliegen zu lassen; Speisereste unbenützt wegzuschütten; kleine Schäden in der Wäsche nicht auszubessern; die Vorräthe nicht zur rechten Zeit nachzusehen, die Oefen nicht rechtzeitig zu bedienen; seinen Bedarf an Lebensbedürfnissen zu spät einzukaufen; mit den Stunden nicht zu geizen, sie zu verschlafen, zu verschwatzen, mit Romanen zu verträumen; dem Verschluß der Fenster und Thüren, dem Licht und Feuer nicht nachzusehen; kleine Beträge vom Haushaltungsgeld zu Putz oder Näschereien zu verwenden; das Frühstück oder die Suppe nicht pünktlich auf dem Tisch zu haben und hunderterlei solches mehr.

Wohl sind's Kleinigkeiten, oft an und für sich kaum der Rede werth. Aber an diesen stets sich wiederholenden Kleinigkeiten leidet das häusliche

Behagen Schiffbruch, durch sie wird der Wohlstand untergraben, daran scheitert das Vertrauen, die Achtung und die Liebe; denn wer im Kleinen nicht treu zu sein versteht, der kann's auch im Großen nicht sein.

Die Treue im Kleinen geziemt ebenso sehr der hochgestellten, gebildeten Frau, wie der ungelehrten schlichten Magd.

Wohlbestellt ist das Haus, wo die Treue im Kleinen bei Herrschaften und Dienstboten zu finden ist und wo die Kinder schon von klein an zu dieser Tugend erzogen werden. Es wird auch dem Fremden, der der darin Einkehr nimmt, eine Stätte des Friedens und Behagens, nach der er sich allezeit wieder hingezogen fühlt.

Wer möchte ein solch' trauliches Asyl den Seinen nicht gerne schaffen!

Der Wein.

Es ist wohl allgemein Brauch, daß der Frau das Regime der Küche übertragen ist, während der Hausherr für den Weinkeller verantwortlich gemacht wird, und in diese ehrliche Arbeitstheilung wird sich die Hausfrau wohl mit wenigen Ausnahmen schicken; da es indessen selbst in den besteingerichteten Haushaltungen nicht ohne Störungen abgeht, so dürften einige Winke über dieses Genußmittel und seine Behandlung auch für die Hausfrau nicht überflüssig erscheinen.

Die erste Forderung, die gestellt werden muß, geht dahin, daß der Wein gut ist; für viele Frauen allerdings bleibt Wein Wein und in ihren Augen ist er desto besser, je süßer er ist. Es wird sich deßhalb empfehlen, nicht dem eigenen Geschmack allein zu vertrauen, sondern schon beim Einkaufe verschiedene Umstände in Betracht zu ziehen. Zuerst berücksichtige man, daß guter Wein selten billig ist; ferner ist ziemlich sicher anzunehmen, daß der Händler mehr von seiner Waare versteht, als der Käufer, wenn dieser letztere nicht ein ganz besonders befähigter Kenner ist, deßhalb suche man, wie weiland Diogenes, einen ehrlichen Mann, und wenn man ihn gefunden hat, bleibe man ihm treu; ist der Händler ehrlich, so wird er eine Ehre darein setzen, für einen ansehnlichen Preis keine schlechte Waare zu liefern.

Aber der beste Wein kann durch eine schlechte Behandlung total verdorben werden; es wird immer wahr bleiben, daß der im Keller lagernde Wein entweder besser oder schlechter wird, ein Mittelding gibt es hier nicht. Ein Weinkeller muß ziemlich kühl und trocken sein; eine gleichmäßige Temperatur ist erstes Erforderniß. Rothwein kann eine Temperatur von 8 15° C vertragen, weicht die Temperatur nach unten

oder oben ab, so schadet das dem Wein. Die mit Wein gefüllten Flaschen müssen liegend aufbewahrt werden, der Kork bleibt dadurch feucht und der Abschluß gegen die Luft wird somit vollständiger. Gute alte Weine enthalten einen Bodensatz, d. h. eine Abscheidung des Farbstoffes aus der Traube, diese Weine müssen 24 Stunden vor dem Gebrauch stehen und vorsichtig eingeschenkt werden. Die Frage des Einschenkens ist im allgemeinen wichtiger als man denkt. Die Flasche muß vorsichtig entkorkt und der Wein mit ruhiger Hand in die Karaffe geschenkt werden, so daß ungefähr ein Viertel in der Flasche zurückbleibt. Diesen Rest gießt man langsam in ein Glas und beobachtet genau wenn der Wein trübe wird. Die hellere Flüssigkeit gießt man dann noch in die Karaffe nach und das Zurückgebliebene findet in der Küche zu Saucen u. dgl. Verwendung. Es würde eine falsche Sparsamkeit sein, den Bodensatz mit auszuschenken, da derselbe den Geschmack des Weines ganz bedeutend beeinträchtigt; es ist daher auch zu rathen, das Einschenken des Weines nicht dem Dienstpersonal zu überlassen.

Der einzige Wein, welcher durch längeres, selbst mehrtägiges Stehen sich nicht zu verändern scheint, ist Sherry; manche behaupten, daß guter Sherry gewinnt, wenn er am Tage vor dem Gebrauch entkorkt wird und unverschlossen in der Karaffe stehen bleibt; alle andern, insbesondere Rothweine, verlieren dadurch, ja werden für Feinschmecker sogar ungenießbar. Portwein darf bekanntlich nicht geschüttelt, auch nicht lange vor dem Genuß geöffnet werden.

Was das Wärmen des Weines betrifft, so kann man wohl sagen, daß jede Hausfrau ihre eigene Methode hat; aber welches diese auch sein mag, immer muß dafür Sorge getragen werden, daß das Gefäß, in welches der Wein nach dem Erwärmen gebracht wird, dieselbe Temperatur habe, wie der Wein selbst. E. R.

Die Kochkunst.

Die Wiege der Kochkunst ist Asien. In den ältesten Zeiten wurde sie nur von Männern ausgeübt; bei den Griechen war sie Sache der Frauen, besonders der Sklavinnen; bei den Römern wurde anfänglich nur den Leibeigenen die Bereitung der Speisen übertragen. Die Mahlzeiten der Römer bestanden meistens aus drei Gängen, erst kamen die Gerichte, die ausschließlich den Zweck hatten, den Appetit zu reizen, dann kamen die Hauptspeisen und zum Schlusse das Dessert, das aus Früchten und Gebackenem bestand. Dieselbe Einrichtung also, wie die Mahlzeiten in

unserer Zeit. Nachdem jedoch die Römer mit asiatischem Luxus bekannt geworden waren, stieg bei ihnen die Verschwendung an der Tafel zu einer solchen Höhe, daß das Gesetz dagegen Maß und Ziel setzen mußte. Unter Tiberius gab es in Rom schon regelrechte Schulen der Kochkunst; und die Kochkünstler, welche neue Gerichte erfanden, standen in hoher Gunst. Auch wurde schon von den Römern ein Kochbuch zusammengestellt.

Die französische Kochkunst datirt aus der Zeit Ludwigs XIV. und verbreitete sich über den ganzen Kontinent, nachdem sie besonders an den Höfen Eingang und Beifall gefunden hatte. Sie strebt vor allem darnach, durch Mannigfaltigkeit der Speisen dem Geschmackssinne zu schmeicheln, während die englische Küche mehr auf eine kräftige und nahrhafte Kost Bedacht nimmt.

Die Erfindungen auf dem Gebiete der Kochkunst aus der neuesten Zeit haben vornehmlich den Zweck, die Nahrung mehr als früher in Uebereinstimmung mit der Hygiene zu bringen. Man hat einsehen gelernt, daß wir nicht essen sollen, um den Sinnen zu fröhnen, sondern um unsern Körper gesund zu erhalten.

Ist Haarschneiden ein Haarwuchsmittel?

Das Haar ist ein todter Hornfaden, der auf seiner Bildungsstätte, der sogenannten Haarpapille, unter denselben Bedingungen wächst, wie der Nagel an der Fingerspitze. Die Zahl dieser Haarpapillen ist bei den verschiedenen Menschen zwar ganz ungemein verschieden, beim Einzelnen aber eine gegebene und unveränderliche; wenigstens kann man auf keine Weise und durch kein Mittel die Zahl der Haarpapillen vermehren, ebenso wenig wie man diejenige der Fingernägel vermehren kann. Das einzelne Haar des Menschen hat nun je nach seinem Standort eine ganz bestimmte Länge, das Kopfhaar durchschnittlich etwas über einen halben Meter, wenn man es auswachsen läßt. Die Lebensdauer eines Haares mag sich auf vier bis sechs Jahre belaufen, dann fällt es aus, und an Stelle des alten bildet sich ein neues in demselben Haarbalg. Zunächst wächst es nun ungemein schnell, aber das Wachsthum verlangsamt sich mehr und mehr je länger das Haar wird. Man kann folgende Regel als eine feststehende Thatsache betrachten: Das Haar wächst um so schneller, je kürzer, und um so langsamer, je länger es ist im Vergleich mit der ihm nach seinem Standort zukommenden Länge. Schneidet man also ausgewachsenem Frauenhaar einige Centimeter seiner Spitzen ab, so braucht es Wochen

oder auch Monate bis es diesen kleinen Verlust ersetzt hat und seine alte Länge wieder erreicht. Schneidet man nun dieses selbe Frauenhaar nahe seiner Wurzel ab, so wächst es in der ersten Zeit unvergleichlich viel schneller als in jenem Fall, ganz entsprechend dem eben angeführten Wachsthumsgesetz des Haares und ganz entsprechend dem, was man an Knabenköpfen, denen man einen „Schwedenkopf" geschnitten hat, zu beobachten so oft Gelegenheit hat. Hätte nun das Haarschneiden einen kräftigenden Einfluß auf das Haarwachsthum, so sollte man erwarten, daß der Zopf schließlich länger und dichter würde nach dem Abschneiden; aber das Gegentheil tritt ein, der nachwachsende Zopf erreicht nicht seine frühere Länge wieder. Dies spricht nun aber auf das Entschiedenste gegen die Vorstellung von dem haarwuchsbefördernden Einfluß des Schneidens der Haare, die sich auf nichts weiter gründet als auf die falsch gedeutete Beobachtung des sichtlich so reißend schnellen Anfangswachsthums kurzgeschnittenen Haares.

Für Küche und Haus.

Eine neue Art der Thee-Bereitung. Man wasche dünnen, weißen Baumwollstoff gut aus, damit nichts von der Appretur daran zurückbleibe und mache daraus Beutelchen, die mit einer Schnur zugezogen werden können. In ein solches Beutelchen lege man die Theeblätter; man hänge dasselbe in das siedheiße Wasser in der Theekanne, und nehme es nach drei Minuten wieder heraus. Da der Baumwollstoff einen sehr großen Theil der Gerbsäure absorbirt, so schmeckt der auf diese Weise zubereitete Thee sehr mild. Die Beutelchen müssen nach jedem Gebrauch recht gut ausgewaschen werden; öfter als zehn bis höchstens fünfzehn Mal können sie aber nicht mit Erfolg angewendet werden.

Carl Oßwald, Winterthur.

*

Weintraubenpudding. 125 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt, dann 8 Eigelb und 250 Gramm Zucker, etwas Zimmt und fein gewiegte Zitronenschale dazu gerührt, sowie 100 Gramm gestoßene Mandeln. 375 Gramm Weißbrod wird dünn abgeschalt, zerpflückt und mit wenig Milch angefeuchtet und nebst einem Suppenteller voll Traubenbeeren in die Masse gerührt, zuletzt wird der zu Schnee geschlagene Eiweißschaum darunter gemischt.

Der Pudding wird entweder 2 Stunden gekocht oder bei mittlerer Hitze 5/4 Stunden gebacken.

Gekochtes Rindfleisch wird in feine Scheibchen geschnitten, lagenweise mit geriebenem Schwarzbrod und geriebenem Käse in eine mit Butter ausgestrichene Form oder Schüssel gelegt. Die letzte Lage muß Brod sein. Von kleinwürflig geschnittener Zwiebel in Butter braun gebraten und zwei Löffeln Mehl braun geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht und nach Belieben gewürzt, wird eine Sauce durchgekocht. Diese wird über das Fleisch und das Brot gegossen und Alles wird 1/2 Stunde gut zugedeckt im Bratofen gebacken.

*

Spritzkuchen. Echtes Wiener Rezept: In 1/2 Liter Milch gibt man 70 Gramm Butter und läßt es aufsieden; dann schüttet man rasch einen halben Liter Mehl hinein, zieht die Pfanne zurück, rührt es zuerst abseits vom Feuer, dann auf dem Feuer, bis sich ein glatter Teig von Löffel und Pfanne löst, worauf man ihn in ein anderes Gefäß leert und so lange rührt, bis er kalt ist; dann rührt man allmählig 6 ganze Eier und 1 Eßlöffel Rhum hinein, füllt die in heißes Schmalz getauchte Spritze und bäckt die Spritzkuchen schön hellbraun.

*

Altes Geflügel läßt sich gut mürbe machen, wenn man dasselbe, ehe man es rupft, 24 Stunden in Wasser legt, dem einige Messerspitzen voll Holzasche beigegeben sind. Nachher wird es gewaschen und gerupft und weitere 24 Stunden in gewöhnlichem Wasser liegen gelassen. Auf diese Weise kann das älteste Huhn zu einem delikaten Braten verwendet werden.

*

Billiges Frühstücksgebäck. Man nimmt 1 Pfund Mehl, für 5 Cts. Hefe, knapp 1/2 Liter Milch, 1/5 Pfund Zucker, etwas Salz und macht davon am Abend einen Teig, der tüchtig durchgeknetet wird. Dann formt man einen Laib und läßt ihn über Nacht in der warmen Küche gehen. Am andern Tage wird er mit etwas Zuckerwasser bestrichen und beim Kochfeuer gebacken. Dieses Brot ist nach 8 Tagen noch feucht und wohlschmeckend.

*

Aufbewahrung der Eier. Weit verbreitet ist die Ansicht, das Ei werde vor dem Verderben am sichersten bewahrt, wenn man den Zutritt der Luft zu ihm verhindere; man legt deshalb die Eier in Sägespäne, Häcksel, Salz, Sand, u. s. w. oder überzieht sie mit Wachs, Gummilösung u. dgl. Indessen sind alle diese Mittel nicht von Erfolg, weil im Ei selbst immer ein wenig Luft enthalten ist, welche genügt, um Fäulniß herbeizuführen. Ein anderes, sehr gebräuchliches Mittel ist das Einlegen der Eier im Kalk. In diesem Stoffe halten sich dieselben zwar ziemlich

gut und lange, allein sie nehmen auch oft einen widerwärtigen, erdigen Beigeschmack an. Am besten halten sich die Eier erfahrungsgemäß auf den bekannten Gestellen, welche aus mehreren übereinander ruhenden, mit Löchern versehenen Brettchen bestehen; es empfiehlt sich jedoch, diesen Löchern nicht eine kreisrunde, sondern viereckige Form zu geben. Man unterlasse nicht, von 8 zu 8 Tagen die Eier umzuwenden, so daß abwechselnd einmal das breitere, dann wieder das spitze Ende nach unten gekehrt ist. Als Aufbewahrungsort ist ein trockener, kühler Raum, der im Winter gegen Frost gesichert sein muß, zu empfehlen. Der Keller ist durchaus ungeeignet. Hauptsache bleibt unter allen Umständen, daß die Eier, welche man aufbewahren will, völlig frisch und noch gänzlich unbebrütet sind. Zur Prüfung der Eier auf diese zu ihrer Erhaltung unerläßliche Beschaffenheit bedient man sich mit bestem Erfolg des Eierspiegels, eines Geräthes, welches schon für 40 Cts. zu beschaffen ist. Frische Eier müssen hell, durchscheinend sein und dürfen an der Spitze nur eine sehr kleine Luftblase haben. Faule Eier sind gänzlich undurchsichtig.

*

Verfahren zur Entfernung von Säure-, Wachs-, Theer- und Harzflecken. Zur Beseitigung dieser Verunreinigungen erscheint eine unter dem Namen „Englisches Fleckwasser" bekannte Mischung von Benzol, Alkohol und Salmiakgeist als geeignetes Reinigungsmittel. Das Mischungsverhältniß dieses englischen Fleckwassers ist folgendes: 0,1 Theil Benzol + 6 Theile 95 prozentigen Alkohol + 2 Theile Salmiakgeist. Aehnliche Mischungen, welche zufolge ihrer verseifenden oder auflösenden Wirkung diesbezüglich in Betracht kommen, gibt es eine größere Menge. Nach Musprats „Technischer Chemie" eignen sich zur Entfernung von Säure-, Wachs-, Theer- und Harzflecken noch folgende Mischungen: 4 Gewichtstheile Terpentinöl (rektifizirtes), 1 Gewichtstheil Weingeist, 1 Gewichtstheil Aether (säurefrei), ferner 2 Theile zerschnittene Seifenwurfel, 30 Theile Wasser, 1½ Theil Salmiakgeist. Nach Winkler: 1 Theil Pinolin, 1 Theil Aether, 1 Theil Alkohol (absoluter, mit etwas Citronenöl und Bergamotöl vermischt). Nach «Le Français»: 64 Theile Seifenwurzel und Seifenkraut, 45 Theile Citronensaft (geklärt), 185 Theile Weingeist, 1700 Theile Flußwasser; ferner: 1 Theil Seife, ½ Theil Ochsengalle, 0,1 Terpentin; ferner: 1 Theil venetianische Seife, ½ Theil Ochsengalle, 0,15 Theile Honig, 0,1 Theil Zucker und ein wenig Terpentin.

*

Um Polsterungen vor Motten zu schützen, hat sich als sicherstes Mittel ein Zusatz von frisch aufgeblühtem Hanf zum Polsterungsmaterial bewährt. Der Hanf wird zu dem Zwecke anfangs Juli gesammelt, im Schatten rasch getrocknet und so dem Seegras, Roßhaar u. drgl. beigefügt. Ein einziger

Stengel (natürlich mit Blättern und Blüthen) genügt, um eine Polsterung auf Jahre hinaus gegen dieses Ungeziefer zu schützen. Hanf ist auch ein sehr gutes Mittel, um die Kohlweißlinge von den Gemüsebeeten fernzuhalten. Wo der Gemüsegarten an verschiedenen Orten mit Hanfstengeln bestanden ist, bleibt man von der Raupenplage verschont. Hanfstengel sollen auch die Motten fernhalten. Auch Polsterungen, in welchen sich bereits Motten eingenistet haben, können auf diese Weise bei etwaigen Reparaturen gründlich von diesen schädlichen Gästen befreit werden.

*

Reinigen von Handschuhleder. Zur Reinigung von Glacéhandschuhen wendet man gewöhnlich das sehr feuergefährliche Benzin an. Auch der Geruch desselben ist vielen Personen zuwider. Ein anderes zweckmäßiges Verfahren ist folgendes: Man stellt sich eine starke Auflösung von Seife in heißer Milch her, in die man auf 1/2 Liter ein geschlagenes Eidotter einrührt. Die Handschuhe werden über eine Hand gezogen und mit der Seifenlösung, der man etwas Aether oder Salmiakgeist zusetzen kann, mittelst eines feinen wollenen Läppchens sanft abgerieben. Dann hängt man sie im Schatten zum Trocknen auf. Weiße Handschuhe verlieren nichts an ihrer Farbe durch dieses Verfahren, das Leder wird rein und bleibt weich.

Gedanken und Sprüche.

Die wirkliche Größe besteht nicht darin, alles zu thun, was man will, sondern alles zu wollen, was man zu thun hat.

* * *

Treue ist Kraft und des Weibes höchste Stärke. Wo Treue ist, da hört nicht nur gewisse, sondern auch alle Lässigkeit, Schlendrian und Vergessenheit auf.

* * *

Was du als wahr erkennst,
Verkünd' es ohne Zagen,
Nur trachte, Wahrheit stets
Mit milderm Wort zu sagen.

* * *

Offnen Blick und treuer Mund,
Wahrheit in des Herzens Grund;
Doch in Schweigen eingehüllt,
Wenn's ein fremd Geheimniß gilt.

* * *

Sprich ja und mein' und dreh' und deute nicht,
Was du berichtest, sage kurz und schlicht,
Was du gelobest, sei dir höchste Pflicht,
Dein Wort sei heilig, drum verschwend' es nicht.

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