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

Band: 18 (1896)

Heft: 38

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. 9 | September 1896

Die Kultur und Aufbewahrung des Blumenkohls.

Die Kultur dieses herrlichen Gemüses hat im letzten Jahrzehnt mehr als um das Doppelte zugenommen, und zwar mit Recht, denn obschon gegenwärtig durch die große Produktion und Auffuhr auf die Märkte die Preise beinahe um das Dreifache niedriger stehen, als vor 10 bis 12 Jahren, so ist das Kultivieren dieser Pflanze immerhin noch eines der rentabelsten unter den verschiedenen Gemüsearten. Zwar muß das Hegen und Pflegen des Blumenkohls in anderer Weise geschehen, als es den Früchten nach zu schließen, die auf den Markt kommen, getan wird. Da sieht man ganze Körbe voll überreifer und infolge dessen nicht mehr zarter Blumen, ferner ganz gelbe, unansehnliche 2c. Um schöne, feste und weiße Blumen zu erhalten, kann man sie nicht nur aufwachsen lassen, wie Schnittmangold; da beginnt die Pflege schon vom Versetzen der Pfleglinge an. Der Blumenkohl will in erster Linie Platz haben zu seiner Entwicklung. Deshalb pflanze man ihn zerstreut in den andern Kohlarten, ferner braucht er starke Düngung, damit die Pflanze groß und kräftig wird vor der Bildung der Blume. Eine nochmalige Düngung bei derselben schadet auch nichts. Sobald die Blume im Wachstum, ist es nötig, durch Einknicken der inneren Blätter dieselbe vor Regen und Sonnenschein zu schützen. Man kann die Blätter auch oben zusammenbinden, das erstere ist jedoch vorzuziehen, da durch das Einknicken der Saft in die Blume geleitet und dieselbe dadurch größer wird. Man warte mit dem Schneiden nicht, bis die Blume auszuwachsen beginnt, sondern nehme es lieber etwas zu früh vor, wenn es schon auf Kosten der Größe geschieht. Um auch längere Zeit, bis gegen den Frühling, Blumenkohl zu haben, setze man meistens von der späten Sorte und stelle sie beim Einwintern mit Wurzeln und Erde, wenn möglich in einen etwas feuchten Keller, so wird man sich noch lange des herrlichen Gemüses erfreuen können. Auch ist der Marktpreis alsdann wieder bedeutend höher, so daß es sich schon der Mühe lohnt. Auch könnte, wenn es viel gepflegt würde, die Einfuhr dieses alsdann teuren Gemüses bedeutend beschränkt, wenn nicht ganz verdrängt werden.

Bei der Aufbewahrung für den Spätherbst- und Winterverbrauch handelt es sich nur um spätgeernteten Blumenkohl. Zunächst trachte man darnach, diesen möglichst lange im Freien, an seinem Standorte, stehen zu lassen, was in manchen Jahren, wenn kein Frost eintritt, bis in den November und länger geschehen kann. Ein solch langes Stehenlassen verhindern aber nur zu oft nicht allein die Fröste, sondern auch die nasse Herbstwitterung, bei welcher die Blumenkohlrosen ein unschönes Aussehen bekommen, so daß man vielfach schon Ende Oktober zur letzten Ernte schreiten muß.

Die Aufbewahrung kann auf mancherlei Weise geschehen; man hebt die Pflanzen mit großen Wurzelballen aus, befreit sie von den älteren Außenblättern und schlägt sie in einen Mistbeetkasten ein, legt auf diesen Fenster, damit die Rosen nicht durch die Nässe leiden, lüftet aber die Fenster recht hoch, damit der Mistbeetkasten kühl bleibt, und reine Luft darin herrscht. Die Rosen halten sich so sehr lange. Kommt Kälte, so ist der Mistbeetkasten mit Strohmatten, Laub oder dergleichen zu bedecken.

Das gleiche Verfahren kann man auch in einem trockenen, aber nicht zu warmen Keller vornehmen. Zuvor ist es gut, wenn etwas Schwefel in diesem verbrannt wird.

Statt die Pflanzen in Erde einzuschlagen, kann man sie auch mit den Wurzeln nach oben gerichtet im Keller aufhängen.

Der obere Teil der Blätter wird entweder geknickt und über die Rose gebogen, um diese zu bedecken, oder er wird auch weggeschnitten, so weit nämlich, daß die Blätterstummel einen Kranz um die Rose bilden. Das Einwickeln der Rosen in geöltes Papier hat sich sehr gut bewährt und ist bei solchen Blumenkohlstauden, die mitsamt den Wurzeln aufgehängt werden sollen, anzuempfehlen.

Das Wichtigste bleibt in allen Fällen ein trockener und kühler Aufbewahrungsraum und daß die zu längerer Aufbewahrung bestimmten Rosen nicht zu sehr von Blättern entblößt werden. Der beste Aufbewahrungsraum ist ein eigens hierzu erbautes, mit einem Eisbehälter in Verbindung stehendes Gewölbe, in welchem sich Luft und Temperatur beliebig regeln lassen.

Frische Eier im Herbst.

Bekanntlich fangen die Hühner oft schon anfangs August, sicher aber bis Ende dieses Monats an zu mausern. Sobald die Mauserung beginnt, hört das Eierlegen auf, meistens schon einige Zeit früher. Die Folge hiervon ist, daß im Monat August schon Mangel an frischen Eiern eintritt, im September keine abgelegt werden und auch später die Eier-

produktion nur bei den jüngeren Hennen und bei diesen nur bei günstiger d. h. warmer Witterung vor Beginn des Winters noch kurze Zeit vorhält, daß also nur ausnahmsweise zwischen vollendeter Mauserung und Wintersanfang einige wenige Eier abgelegt werden. Trotzdem ist es möglich, in der genannten Zeit die köstliche Gabe, frisch gelegte Eier, sich zu verschaffen. Junge Hühner mausern im ersten Jahre ihres Lebens nicht. Junge Hennen schnellwüchsiger und daher frühreifer Rassen beginnen mit Eierlegen schon, bevor sie noch vollkommen ausgewachsen sind, oft schon im Alter von 4 Monaten. Wenn man also dafür sorgt, anfangs August junge Hennen dieser Rassen, welche 4 Monate alt sind, zu besitzen, ersetzen diese von da an bis zum Eintritte kalter Witterung das Fehlende an Eiern. Unter den frühreifen Rassen sind die hervorragendsten das Crève-cœur und das Houndan-Huhn; ihnen nahe kommend sind das Minorca und das italienische Huhn; bei letzeren aber beginnt die Eierablegung der jungen Hennen selten bevor sie das Alter von $4^1/_2$ bis 5 Monaten erreicht haben; alle andern Rassen sind erst später reif zum Eierlegen. Es ist heutigentags nicht schwer, anfangs August 4—5 Monate alte junge Hennen der genannten Rassen zu beschaffen. Wer Freude an der Aufzucht der Kücken hat, sorge dafür, daß er bereits im März brüten lassen kann. Die jungen Frühbruthennen können im folgenden Frühjahre als Ersatz in den Zuchtstamm eingestellt werden. Wer sie anderweitig verwenden will, füttere sie nach Eintritt der kalten Jahreszeit kräftig mit Fruchtkörnern. Nach kurzer Zeit liefern sie alsdann köstliche Braten, besonders diejenigen der zuerst genannten beiden Rassen.

Verwertung der unreifen Aepfel.

Jährlich gehen unsern Obstzüchtern große Quantitäten unreifen Fallobstes nutzlos verloren. Entweder werden die unreifen Aepfel, die durch irgend welche Ursache abgefallen sind, nicht einmal aufgelesen, oder sie werden gekocht, auch ungekocht als Schweinefutter verwendet. Große Vorteile können in dieser Verwertungsart jedenfalls nicht liegen und wurden deshalb mit Recht schon seit Jahren Versuche gemacht, eine nutzbringendere Verwendung zu finden. Bis jetzt sind aber die Erfolge nur teilweise befriedigend und dürften in Bezug auf Massenverwertung nicht bessere zu erwarten sein.

Aus reiferen Früchten wurde Dörrobst hergestellt. Welch geringe Qualität erzielt wurde, läßt sich denken, denn um durch Dörren eine gute Präserve herstellen zu können, bedarf man wohlausgereiften Obstes.

Besser ist die Verwertung der noch grünen, sauren Falläpfel zu Apfelsaft oder Apfelgelee. Hierzu können alle Aepfel, ohne Rücksicht auf

Sorte, verwendet werden, sobald sie einmal den Apfelgeruch besitzen. Sie werden gut gewaschen, nicht geschält, von Wurmstellen gereinigt und je nach der Größe in 4—8 Stücke geschnitten. Mit so viel Wasser, daß die Aepfelschnitze vollständig bedeckt sind, werden sie nun in einer kupfernen, messingenen oder emaillierten Pfanne gekocht, bis zum Zerfallen. Hernach wird die ganze Masse in ein feines Haarsieb gegossen, um den Saft, ohne zu pressen, ablaufen zu lassen. Bei Verwendung eines leinenen Beutels darf ein gelinder Druck ausgeübt werden. Der gewonnene Saft wird nochmals mit Zucker gekocht und rechnet man pro Liter 120—150 Gramm. Während einem viertelstündigen Kochen ist gut abzuschäumen und nach dem Erkalten der Saft in gutgereinigte Flaschen zu füllen. Um die Entwicklung von Gärungs- und Schimmelpilzen zu verhindern, ist es ratsam, nachdem der Kork nur leicht aufgesetzt, zu sterilisieren, d. h. durch Erwärmen der Flaschen samt Inhalt bis wenigstens auf 70° C. die Gärungs- und Krankheitserreger zu töten.

Dies geschieht am besten in einem etwas tiefen Topf, in welchen die Flaschen gestellt werden können. Ein Belegen des Bodens mit etwas Heu oder Stroh wird ein Springen des Glases hindern. Sind sie ca. $^1/_4$ Stunde in kochendem Wasser gestanden, werden sie gut verkorkt, verlackt und zur Aufbewahrung an einen kühlen Ort gebracht.

Um eigentlich Gelee zu erhalten, ist ein stärkeres Einkochen notwendig und hat die Verpackung in Einmachgläser oder Töpfe warm zu geschehen. Luftdichter Verschluß ist auch hier Hauptsache.

Auf obige Weise bereiteter Apfelsaft hält mehrere Jahre, besitzt schöne Farbe und kann als Kompot verwendet werden. Den Kindern ist er, aufs Brot gestrichen, ein gesunder Leckerbissen.

Der im Beutel bleibende Rückstand aber wird durch ein größeres Sieb gedrückt und unter Beigabe von Zucker von Hausfrauen vielfach zu Apfelmus bereitet.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Bohnen einzumachen. Schnitzle zarte Bohnen ziemlich fein, nimm auf ein ca. $2^1/_2$ Liter fassendes Becken voll Bohnen 2 Hände voll Salz und mische es gut in die Bohnen, dann schwefle einige Flaschen (mit Zündhölzchen) und fülle sofort ein, festklopfend gut füllen und verkorken, versiegeln. Sie halten sehr gut; nur muß der Inhalt einer Flasche auf einmal gebraucht werden und etwas längere Zeit aufkochen als ganz frische Bohnen.

Eine kräftige Suppe. Die Lunge von einem Kälbergeschlinge, sowie das Herz schneidet man in Stücke, setzt sie nach sauberem Abwaschen mit 3—4 Schoppen Wasser zum Feuer. Nachdem sie geschäumt, fügt man Wurzelwerk, Salz, sowie etwas ganzen Pfeffer hinzu, und läßt die Lunge langsam (nicht rasch) gar kochen. Wenn die Brühe zur Hälfte eingekocht ist, gießt man sie durch, rührt sie mit ausgequollener Gerste recht klar und läßt sie damit vollends seimig kochen; mit zwei, auch wohl drei Eigelben abgezogen, gießt man sie über die in Stücke geschnittene Lunge auf.

*

Ueber das Schlachten. Schlachtet man spät, etwa Ende Februar oder März, so halten sich die Schinken nie so gut wie die der vor Weihnachten geschlachteten Schweine, da die Räucherkammer dann schon zu warm wird und müssen daher die letzteren dann stets zuerst verbraucht werden. Hauptsache ist, daß die Schinken erst an der Luft, etwa acht Tage, getrocknet werden, damit der Rauch erst dann an sie kommt. Räucherware, die naß in den warmen Rauch kommt, nimmt diesen nicht auf, verdirbt leicht darin und wird säuerlich und verdorben schmecken. Diese äußerste Sorgfalt muß besonders bei Spickgans und Wurst beachtet werden, die mit Tüchern vorsichtig getrocknet und erst etwas dem Zug ausgesetzt, stets lufttrocken sein müssen, ehe der Rauch an sie kommen darf.

*

Kalte Pastete zum Aufschneiden als Fleischbeilage. 1/2 Kilo Schweinefleisch wird 12 Stunden in Milch gelegt, gehäutet und mit 625 Gramm Luftspeck und 3 Sardellen fein gehackt. Alsdann dämpft man 2 geriebene Zwiebeln in 2 Löffeln geschabtem Luftspeck weich und hell, läßt sie abkühlen, vermischt sie mit der Leber und würzt die Masse mit Salz, gestoßenem weißem Pfeffer, 1 Löffel fein geriebenem Thymian und 4—5 fein gehackten, in Butter weich gedämpften Champignons, treibt alles durch ein Sieb und rührt den Leberteig recht glatt. Dann drückt man denselben fest in eine mit Speckscheiben ausgelegte Form, so daß oben zwei Finger breit vom Rande leer bleiben, deckt Speckscheiben über die Masse, legt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber und läßt die Pastete 1 1/2 Stunden au bain Marie in einem mittelheißen Ofen (120 Grad) backen. Wenn die Pastete gar ist, legt man einen kleinen Porzellanteller darauf und beschwert denselben mit einem Gewicht, damit das Fett an die Oberfläche tritt. Wenn dies geschehen ist, nimmt man den Teller heraus, läßt das ausgetretene Fett auf der Pastete erstarren. Sobald das Fett eine feste Dicke bildet, sticht man mit einer Spicknadel einige Male bis auf den Grund der Pastete und läßt die etwa entstandene Flüssigkeit ablaufen.

*

Bauernknödel. $^1/_2$ Liter Mehl wird mit lauer Milch und etwas Salz dünnflüssig gemacht und über fünf bis sechs fettgeröstete Semmeln, die man würfelig geschnitten hat, gegossen; man läßt den gut abgeschlagenen Teig eine Stunde stehen und formt Knödel, die man in Salzwasser kocht.

*

Griesbrei. Man rührt ein starkes Viertelpfund Gries in siedende Milch ein und kocht ihn zu einem dicken Brei, den man in eine Schüssel nimmt und verkühlen läßt.

*

Mehlpfannenkuchen. Zu zwei Kuchen von mittlerer Größe rechnet man $^3/_8$ Liter feines Mehl, 2 bis 3 Eier, $^1/_2$ Liter lauwarme Milch und etwas Salz. Das weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen, durch die gut gerührte Masse gegeben, leicht durchgezogen und je nach Größe 1 oder 2 Kuchen daraus gebacken.

*

Linzer Brötchen. Aus dem halbfingerdick ausgerollten Linzer Torten-teige werden mit beliebigen Formen kleine Brötchen in runder oder ovaler Form oder in Gestalt von Sternen, Halbmonden u. dgl. ausgestochen oder kleine Ringe und Bretzeln gebildet, welche man über einem mit Butter bestreuten Papier aufs Backblech setzt, mit der Messerspitze hin und wieder bestupft, dünn mit zerrührtem Ei bestreicht und Zucker darüber stäubt. Sie werden bei schwacher Hitze gebacken. Nachdem sie aus dem Ofen gekommen, kann man ein beliebiges weißes Ei oder von Zitronen, Pomeranzen, Chokolade ꝛc. darüber ziehen oder sie auch mit Eingemachtem oder Marmelade bestreichen, mit feingeschnittenen Pistazien bestreuen und die mit Ei bestrichenen im Backofen nochmals abtrocknen lassen.

*

Makronen. Den Schnee von 4 Eiweiß (kleinere Eier genügen) rührt man $^1/_2$ Stunde mit $^1/_2$ Pfund Zucker, tut dann $^1/_2$ Pfund feingeriebene Mandeln hinzu und setzt von der Masse mit dem Theelöffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie, bei nicht zu großer Hitze, schön gelb. Wenn sie aus dem Ofen kommen, muß man das Blech erst etwas stehen lassen, dann lösen sich die Makronen leicht ab.

*

Aufbewahrung des Mehles. Im allgemeinen ist es bekannt, daß Mehl, welches in Fässern aufbewahrt ist, leicht einen bestimmten Geruch annimmt, den sogenannten Faßgeruch. Man hat früher gemeint, daß trotz dieses Geruches ein Verdorbensein des Mehles nicht eingetreten wäre. Professor Poleck ist jedoch der Ansicht, daß dieser eigenartige Geruch schon

eine nachteilige Veränderung des Mehles anzeige, die es schlechter zur Teigbildung geeignet erscheinen lasse. In Säcken hält sich das Mehl entschieden besser, weil hier ein leichterer Verkehr mit der Luft stattfinden kann, der in Fässern bedeutend erschwert ist. Am besten ist ein öfteres Umschütteln des Mehles, damit die inneren Teile mit der Luft mehr in Berührung kommen, wodurch die Haltbarkeit des Produktes erhöht wird.

*

Eisenvitriol als Mittel gegen Motten. Stäubt man getrockneten, gepulverten Eisenvitriol in Pelzwerk oder Polster, so sollen dieselben dadurch absolut gegen Mottenfraß gesichert sein. Das Mittel auch bei Kleidern anzuwenden, ist nicht besonders sehr zu empfehlen, weil bei einem etwaigen Naßwerden der Kleider die Entstehung von Flecken nicht ausgeschlossen erscheint. Da das Publikum gewöhnt sei, daß alle Mottenmittel einen scharfen Geruch besitzen, so empfiehlt der „Intern. pharm. Gen.-Anz." den Eisenvitriol zu parfümieren und ihm behufs leichterer Verteilung etwa 30 Prozent Insektenpulver beizumischen, wodurch die Wirksamkeit nur erhöht werden kann. Das Pulver wird über die zu schützenden Sachen verstäubt und alsdann mittelst einer weichen Bürste durch leichtes Ueberstreichen gegen die Haare resp. Wolle möglichst in die Stoffe hineingebracht.

*

Prüfung der Hausseife. Um gewöhnliche Hausseife auf ihren Reingehalt zu prüfen, wiegt man 125 Gramm genau ab, schabt oder zerschneidet dieses Stückchen Seife und läßt es in $^1/_2$ Liter Wasser, dem eine Handvoll Kochsalz zugesetzt ist, aufsieden, aber nicht übersteigen. Die Lösung lasse man im Gefäß erkalten und schneide dann die Seife, die sich oben abgesetzt hat, heraus. Nach Feststellung ihres Gewichtes, kann man aus dem Unterschiede die Stärke des Zusatzes bestimmen, welcher eigentlich nicht in die Seife gehörte.

*

Zinnkraut ist nicht nur ein großes Reinigungsmittel für Zinn, sondern auch für Emaille- und Eisengeschirr, sowie für Steingut, Glas und Porzellan. Das mit sprudelndem Wasser angebrühte Kraut reinigt unter Zusatz von etwas Soda, im Notfall mit ein wenig feinem (sogen. Silber-) Sand selbst ganz verfettetes und eingebranntes Kochgeschirr. Bei Porzellan und Glasgeräten muß zweimal mit lauem Wasser nachgespült und der Sand weggelassen werden. Bei andern Gegenständen genügt einmaliges Nachspülen.

*

Um Feuer zu beleben. Ein vorzügliches Mittel, um mattes Licht zu kräftigem, hellem Aufbrennen oder um verlöschende Kohlen wieder in Glut zu bringen, ist ein wenig Kolophonium, und sollte daher jede Hausfrau von diesen billigem, leicht aufzubewahrenden Material immer einen kleinen Vorrat halten. Ein nußgroßes Stückchen in die vergehende Glut geworfen, reicht hin, um in wenigen Sekunden alle Kohlen in hohe Glut zu setzen; das Kolophonium schmilzt und ergießt sich dabei über das glimmende Feuerungsmaterial dergestalt, daß Flamme und Hitze in kürzester Zeit zunehmen und dann sich geraume Zeit kräftig erhalten.

*

Starke Gerüche von den Händen zu entfernen. Wenn man mit starkriechenden Stoffen wie z. B. Bisam, Oelen, Lebertran u. s. w. zutun hat, so erreicht man obengenannten Zweck, wenn man die Hände mit gemalenem Senf reinigt. Auch Gerätschaften aller Art, Porzellanbüchsen, Hornmesser, Löffel 2c., welche mit diesen stark riechenden Substanzen in Berührung kamen, lassen sich auf diese Weise leicht reinigen.

*

Entfernung von Tintenflecken. Um Tintenflecken z. B. aus einer Decke oder aus dem Sofa zu entfernen, verfahre man wie folgt: Vermische 100 Gramm Salzsäure mit $^1/_2$ Liter Wasser und löse 100 Gramm Zinnsalz darin auf. Mit dieser Flüssigkeit befeuchte man die Flecken so oft, bis sie verschwunden sind. Die Stellen werden dann mit reinem Wasser abgespült oder mit einem nassen Schwamm befeuchtet. Diese Flüssigkeit eignet sich für alle Tintenflecken.

*

Entfernung von Rostflecken. Bei Weißwaren: Der Fleck wird gründlich mit heißer, konzentrierter Weinsteinlösung behandelt, dann ebenso gründlich in kaltem Flußwasser ausgeschwenkt. Bei gefärbten Stoffen in Baumwolle und Wolle: Auf den Fleck wird ein Tropfen von einem brennenden Talglicht fallen gelassen und beides in konzentrierter, phosphorsaurer Natronlösung ausgewaschen. Je älter der Fleck, desto gründlicher muß gewaschen werden. Bei echtfarbigen Stoffen kann man Weinsäure oder Chlorkalk anwenden. Bei Seide und Atlas: Bei sehr feinen Stoffen wird es kaum etwas helfen; läßt es jedoch die Farbe zu, so wird der Fleck mit starkem Essig befeuchtet, eine Zeit lang mit Buchenholzasche bedeckt gelassen und endlich in starkem Seifenwasser ausgewaschen.

*

Fensterscheiben von Oelfarbe zu reinigen. Die betreffende Stelle wird mit Spiritus ein- oder mehrere Male befeuchtet und mit einem Tuch tüchtig nachgerieben.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.