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

Band: 22 (1900)

Heft: 31

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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 8. | August 1900

Das Eierverlegen des Hausgeflügels und die Legnester.

Nimmt man bei der Geflügelzucht in allen Stücken die Natur zur Lehrmeisterin, so wird man stets einen Wink bekommen, wie man in dem einen oder andern Falle zu verfahren hat. Ganz besonders ist dies der Fall beim Anbringen von Legnestern zur Verhütung des Eierverlegens. Gewöhnlich kümmert sich der Landmann nur wenig, nicht selten aber auch gar nicht um ein ordentliches Legnest seiner Hühner, man hört bloß Worte des Unwillens über das beständige Verlegen, ohne daß den Tieren Gelegenheit geboten wird, ungestört ihre Eier regelmäßig an bestimmten Orten legen zu können, meistenteils wird auch das Nest selbst nie gereinigt und kein Nestei eingelegt, das die Tiere zum regelmäßigen Einhalten ihres Legeortes anzuhalten am besten geeignet ist, und dies aus ganz natürlichen Gründen. Denn jeder Vogel zeigt mit der Zeit mehr oder weniger Brutlust und um diese in Ausführung bringen zu können, gibt der Instinkt dem Tiere ein, die zu bebrütenden Eier ohne Ausnahme zusammen in ein Nest zu legen, um sie, wenn das Stadium des Brütens eintritt, auch zusammen bebrüten zu können. In der That sind nach meinen Beobachtungen auch diejenigen Hühner am meisten zur Verlegung der Eier geneigt, die die größte Brutlust zeigen. Wo aber ein Nestei Verwendung findet, wird meistenteils ein gewöhnliches Ei dazu benützt und je erst in 8—14 Tagen oder noch später durch ein anderes ersetzt, so daß das hiezu so lange Zeit verwendete Ei schlecht und unbrauchbar geworden ist, in den meisten Fällen zum Schaden des Käufers. Sehen wir uns den Vogel im Freien etwas näher an: Ist die Zeit des Legens gekommen, so sucht der Vogel sich einen geschützten, ruhigen, von Menschen womöglich nicht frequentierten Platz aus, um in Ruhe seine Eier legen zu können, um seine Brütezeit ungestört vollenden, um der Aufzucht seiner Jungen

in mütterlicher Fürsorge gerecht werden zu können. Sollte uns dies alles nicht den richtigen Fingerzeig zur Anbringung der Legnester geben?

Während für Enten und Gänse ein ruhiges Plätzlein auf dem Boden, das nicht zu sehr dem Licht ausgesetzt ist, genügt, und es sich bloß darum handelt, über die Legeperiode die Tiere nicht zu früh ins Freie zu lassen, neben Reinhaltung der Nesteier, lieben die Hühner eine erhöhte Lage des Legenestes, das selbst ziemlich tief sein soll, am besten an einem ziemlich dunklen Platze angebracht wird und stets mit einem Nestei versehen sein muß. Als Nesteier eignen sich am besten die Porzellaneier, dieselben sind leicht reinlich zu halten und bilden, falls sie von Mardern, Iltissen, Wieseln, Ratten oder anderem Raubgetier fortgeschleppt werden, den sichersten Anhaltspunkt des Vorhandenseins genannter Räuber; denn in der Regel schleppen die Raubtiere diese Porzellaneier nicht weit, höchstens in die in der Nähe befindlichen Löcher, Mauerhöhlungen oder Gerätschaften des Landmanns, die in der Nähe sich befinden, und werden darum diese Nesteier gewöhnlich bei einigem Suchen wieder gefunden, auch läuft man nicht Gefahr, daß ein solches Ei von Dienstboten 2c. ausgetrunken wird, — sonst gewiß nichts Seltenes — der gute Marder oder Iltis, der gar nicht existiert, muß natürlich den Sündenbock machen; finden sich endlich Eierfresser unter den Hühnern selbst, so werden auch diese durch Porzellaneier verraten, weil in diesem Falle das Porzellanei von dem Eigelb des zum Fressen aufgepickten Eies beschmutzt wird und so den Verräter spielt.

Praktische Legnester sind entschieden die Drahtnester, welche in Drahtfabriken angefertigt werden und sehr billig zu beziehen sind; sie gewähren neben leichter Befestigung an den Wandungen des Stalles oder Unterschlupfs jede Garantie gegen längeren Aufenthalt des Ungeziefers, weil sie sehr leicht zu reinigen sind, in der Regel wird eine Lage Stroh oder Heu hineingebracht und von 8 zu 8 Tagen durch neues ersetzt. Die mit seitlicher Oeffnung sind die geeignetsten, weil dieselben mit einem Deckel versehen werden können, um die etwa auf dem Rande übernachtenden Hühner vom Beschmutzen des Nestes selbst fern zu halten, auch dürfen die Hühner alsdann nicht in das Nest hinabhüpfen, wodurch insbesondere dünnschalige Eier bei einem darin befindlichen Porzellanei gerne zerdrückt oder wenigstens beschädigt werden, wodurch oft fälschlicherweise das Vorhandensein von Räubern oder Eierfressern angenommen wird. Die Anzahl der Legnester richtet sich natürlich nach dem Bestand der Hühner und sollten auf 10 Hühner mindestens 2 Nester kommen, wohl auch 3, falls der Raum es gestattet, je zahlreicher diese sind, desto weniger ist das einzelne Tier veranlaßt, sich einen fremden Ort zum Legen zu suchen, d. h. zu verlegen.

Für die heiße Zeit.

Am heißen Herde in den Sommermonaten stundenlang stehen zu müssen, ist selbst für die eifrigste Hausfrau eine unangenehme Aufgabe. Niemand wird es ihr deshalb verdenken, wenn sie die Arbeit des Kochens zu vereinfachen bestrebt ist. Dieses Ziel kann sie leicht erreichen durch Verwendung der in allen Spezerei- und Delikateß-Geschäften käuflichen Maggi-Produkte. Anstatt die Bouillon aus Rindfleisch herzustellen, welche lange gekocht werden muß und ohnehin im Sommer oft nicht in der gewünschten Güte zu beschaffen ist, verwende man Maggi's Bouillonkapseln zu 15 und 30 Rp., die nur mit kochendem Wasser in einer Minute 2 Tassen schmackhafter Fleisch- bezw. Kraftbrühe ergeben. Auch die jungen, zarten Sommergemüse erfordern nicht allzulange Kochzeit. Dem da und dort auftretenden Vorwurf, sie seien nicht kräftig genug im Geschmack, beugt die kluge Hausfrau vor, indem sie dem Gemüse kurz vor dem Anrichten wenige Tropfen Maggiwürze beifügt. Das von den Gemüsen Gesagte gilt gleicherweise auch von Eierspeisen.

Warnung vor ungewaschenem rohem Obst.

Nicht genug kann davor gewarnt werden, rohes Obst in ungewaschenem Zustande zu verzehren. Untersuchungen seitens namhafter Aerzte haben wiederholt ergeben, daß durch den Genuß des ungereinigten Obstes schon Krankheiten aller Art übertragen worden sind. Gelegentlich einer solchen Untersuchung konnte ein Arzt konstatieren, daß das Wasser, mit dem er schwach mit Staub bedeckte Trauben abgewaschen hatte, von Tuberkelbazillen geradezu wimmelte. Von drei mit diesem Wasser infizierten Meerschweinchen, welche zu diesem Versuche dienten, gingen zwei an der Schwindsucht zu Grunde. Ganz abgesehen von der notwendigen Reinlichkeit, muß einem der Genuß frischen Obstes verekelt werden, wenn man bedenkt, daß sich der Straßenstaub auf dem Obste ablagert und dieser enthält doch ganz sicher eine ganze Menge von menschlichen und tierischen Abfallstoffen.

Der Gebrauch der Servietten und Tischtücher.

Der Gebrauch der Servietten und Tischtücher ist zur Zeit Karl V. zuerst eingeführt worden. Vordem speiste man an schlichten hölzernen Tischen und benutzte als Unterlage für Schüsseln und Teller gegerbte Felle. Tischtücher von Leinwand und Damast fand man auch

später nur an fürstlichen Tafeln. Eine merkwürdige Sitte war es, daß der Herold die Berechtigung hatte, vor dem Platz eines Ritters, auf welchem eine Makel lastete, das Tischtuch entzwei zu schneiden und ihm den Teller und das Brot umzukehren. Der so Geschmähte mußte alsdann den Makel tilgen oder beweisen, daß man ihm Unrecht gethan. Diese Schmach widerfuhr sogar einem mächtigen Fürsten, dem Graf Wilhelm von Hennegau, als er an der Tafel Karl's VI. von Frankreich speiste. Ein Waffenherold zerschnitt vor ihm das Tischtuch mit dem Bemerken, daß ein Herr, der keine Waffen trage, unwürdig sei, an eines Königs Tafel zu sitzen. Betroffen entgegnete der Graf, daß er, wie jeder andere Ritter, Schwert und Lanze führe, worauf Jener entgegnete: „Das kann nicht sein, denn sonst würdet Ihr schon längst den Tod Eures bei Courtray erschlagenen Oheims gerächt haben!"

Bessere Salatbereitung.

Die Art der Zubereitung des Salats in Frankreich weicht sehr der unserigen ab, wer aber einmal französischen Salat gekostet hat, der wird ihn sicher dem unserigen vorziehen. Die Franzosen nehmen zu einer Portion für einige Personen drei Löffel voll feines Baumöl (Provenceröl). Dies mische man mit dem kurz zuvor gewaschenen Salat so gut wie möglich, nehme dann zwei Löffel voll guten Weinessig, dem man das nötige Salz und Pfeffer nach Belieben zugemischt hat und gebe dieses Gemenge dem geölten Salat zu, so daß man keinen Tropfen Flüssigkeit auf dem Boden findet. Durch das Befeuchten des Salates mit Oel vor dem Essig, wird derselbe viel zarter und fetter und bleibt dem Salate der ganze Geschmack, was bei deutscher Bereitung, wo man oft mit Mühe die Blätter aus der Essigbrühe herausfischen muß, nicht der Fall ist. Ganz ähnlich verhält es sich mit dem Gurkensalat. Wird derselbe einige Zeit gesalzen, dann ausgepreßt und mit Essig und Oel behandelt, so gibt derselbe für die meisten Konsumenten Anlaß zu Verdauungsbeschwerden, Aufstoßen, Magendrücken u. drgl. Behandelt man aber die geschnittene Gurke in der Art, daß man sie zuvor ölt und dann erst mit Salz, Pfeffer und Essig versetzt, so wird man nicht leicht Magenbeschwerden erhalten und die kühlenden Bestandteile der Gurke bleiben in ihren natürlichen Verhältnissen, was sich beim vorherigen Salzen und Ausdrücken in keiner Weise behaupten läßt.

Die Suppe.

Einige halten den Brauch, das Mittagessen mit der Suppe zu beginnen, für ungeeignet, weil so viel flüssige Nahrung die Ver-

dauungskraft schwächen soll und durch sie der Magensaft verdünnt würde. Aber eine Suppe verschwindet fast unmittelbar, sobald sie in den Magen gekommen ist und beeinträchtigt in keiner Weise den Magensaft, welcher in seinen Zellen sich angesammelt hat und bereit ist, zur Verdauung mitzuwirken. Die Gewohnheit, das Mittagessen mit der Suppe zu beginnen, hat ohne Zweifel ihren Ursprung in dem Umstande, daß Nahrung in dieser Form — in der That schon halb verdaut — sofort ins Blut eintritt und rasch den Hungrigen stärkt, wenn er nach beträchtlichem Fasten und großer Anstrengung sich mit einem Gefühle der Erschöpfung hinsetzt und seine Hauptmahlzeit einnimmt. In zwei bis drei Minuten, nachdem er einen Teller warme Suppe zu sich genommen, fühlt er, daß seine Erschöpfung schwindet und allmählich einem Grade von Wohlbehagen Platz macht. Manche Leute haben die Gewohnheit, wenn sie erschöpft sind, vor dem Essen ein Glas Branntwein oder dergleichen zu sich zu nehmen, wodurch sie aber gerade den Magen verderben und die Verdauung stören.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Morchelsuppe. Mit einem Stück Butter oder Schmalz röstet man das nötige Mehl, je nach der Zahl der Tischgenossen recht schön gelb, gibt einen halben Liter Weißwein, 2 Deziliter Tomatensauce, die nötige Fleischbrühe (sehr gut von Liebig's Fleischextrakt), eine Zwiebel mit 2 Nelken gespickt, Pfeffer, Lorbeerblatt und Petersilie und Thymian, von jedem ein Sträußchen, kocht während einer Stunde und passiert durch. Die Morcheln, nachdem sie gereinigt, schneidet man in Scheibchen, daß kleine Ringelchen entstehen; macht etwas Butter in einem Pfännchen warm, gibt die gesalzenen und gepfefferten Morcheln dazu, schwingt auf dem Feuer 5 Minuten, gibt ein Gläschen Madère oder Marsala dazu, kocht zur Häfte ein und gibt es in die kochend heiße Suppe und gibt noch in Butter geröstete Brot-Croûton hinzu.

*

Junge Täubchen mit Erbsen. Nachdem die Täubchen gereinigt, ausgenommen und flambiert sind, werden sie mit einigen kleinen Stückchen magern Speck, eine Untertasse kleiner neuer Zwiebelchen schön gelb geröstet, gebraten, leicht mit Mehl bestäubt, gesalzen und mit soviel Fleischbrühe oder Wasser genetzt, daß dieselben 2 Cm. tief in denselben liegen, gibt die nötigen Erbsen dazu, ein Lorbeerblatt und ein Sträußchen Petersilie und kocht während ungefähr 45 Minuten. Eine Beigabe von Fleischextrakt zur Sauce ist vortrefflich.

Gespickter Kalbsbraten. Ein schönes Stück Kalbfleisch wird gut auseinander geklopft. Dann werden gereinigte Sardellen in kleine Stücklein und ein Streifen Speck schön würfelig geschnitten; nachdem man mit einem Messer kleine Löcher in das Fleisch gestochen, werden die Sardellen und Speckstücklein nebst etwas Zwiebeln und Citronenschale hineingesteckt, dann mit Pfeffer und Salz bestreut, das Fleisch fest aufgerollt und mit Bindfaden zu einer Wurst gebunden. Dieselbe wird wie Kalbsbraten gebraten und sowohl warm als auch kalt in dünne Scheiben geschnitten, äußerst schmackhaft. (Die Bindfaden-Schnürung wird vor dem Auftragen entfernt).

*

Käse-Soufflé. 5 Eigelb, 100 Gramm Butter, 80 Gramm Parmesan- und ebensoviel geriebener Schweizerkäse, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, thut man in eine kleine Casserole, erwärmt langsam auf dem Feuer, unter fortwährendem rühren, bis eine crêmartige Masse entsteht, welche ja nicht kochen darf, thut das in eine Schüssel, schlägt die 5 Eiweiß zu Schnee und vermischt sie mit der Masse; streicht eine Soufflé-Schüssel mit Butter aus, gibt die Mischung hinein und bäckt im Ofen 20 Minuten.

*

Erdbeerschnitten. Wie die Rhabarberschnitten zubereitet, mit dem Unterschiede, daß man die Erdbeeren mit Zucker, ein wenig Zimmt und einigen Tropfen Kirschwasser anmacht und im übrigen damit verfährt, wie bei den Rhabarberschnitten, jedoch ohne Weinsauce serviert.

*

Quittenkuchen. 0,75 Kilogramm Mehl, 200 Gramm Butter, 5 Eier, deren weißes zu Schnee gequirlt wird, Salz, Kardamom, 1 Schoppen Milch mit etwas aufgelöstem Zucker wird zu einem Teig verrührt. Zuletzt gibt man 40 Gramm gute Hefe in lauwarmer Milch dazu. Schlägt der gut durchgearbeitete Teig Blasen und löst sich vom Backgeschirr, so läßt man ihn an einem warmem Orte aufgehen. Nachdem der Teig auf einem Backbrett ausgerollt wurde, läßt man ihn nochmals gehen und füllt Quittencompote auf den Teig, streut Zucker und feingehackte Mandeln darüber und bäckt ihn in mäßiger Hitze im Backofen gar. Beim Kochen des Quittencompots verwende man zu den Quitten Zucker, Nelken, Zimmt, Citronenschale und streiche die durchgekochte Masse durch ein Sieb.

*

Eingemachte Preißelbeeren. Zu 1½ Liter Preißelbeeren nimmt man ein Glas guten roten Wein, stellt nun beides in eine Casserolle auf ein schwaches Feuer; wenn sie zu kochen anfangen, thut man 1 Pfd. Zucker und 15 Gramm gestoßenen Zimmt hinein und läßt alles

1/2 Stunde kochen, schäumt fleißig ab, sollte es noch zu viel Saft haben, so schöpft man davon ab und läßt die Beeren allein noch ein wenig kochen.

*

Eingemachte Früchte in Rhum. Man nimmt einen ziemlich weiten Topf oder Einmachglas, gieße 1/2 Liter Rhum oder Cognac in die Flasche, dann kommt z. B. 1 Pfd. Erdbeeren in die Flasche, dann streue 1/2 Pfd. zart gestoßenen Zucker darüber und so fahre fort, bei jeder Frucht, immer halb so schwer Zucker wie Frucht, dann wird es von Zeit zu Zeit gerüttelt und jedesmal gut verbunden; immer an einen kühlen Ort gestellt. Die Erdbeeren darf man nicht versäumen, weil sie ein gutes Aroma geben.

*

Heidelbeerkuchen. Ein guter Kuchenteig wird mit einer Lage Heidelbeeren, welche man gut mit Zucker und Zimmt vermischt hat, bedeckt, eine Viertelstunde gebacken und dann mit einem beliebigen Guß aus Rahm, Eiweiß und Zucker überdeckt und wieder in den Ofen geschoben.

*

Eingemachte Erdbeeren. Nimm gleich schwer Erdbeeren und Zucker, bringe sie in eine Casserole oder Messingpfanne aufs Feuer und lasse sie ein wenig kochen; so bald es ziemlich Brühe gezogen hat, gieße man davon ab, so daß nur so viel bleibt, daß die Beeren, ohne anzubrennen, gekocht werden können; der Saft wird dann allein eingekocht, bis er einen kleinen Faden zieht und braucht keinen weitern Zucker mehr; so hat man Erdbeergelée und Beeren.

*

Aprikosen. Schneide schöne, reife, doch noch harte Aprikosen entzwei und schlage die Steine auf, hacke die Kerne ein wenig und binde sie in ein Tüchlein, die Aprikosen lege auf eine Platte nebeneinander, so daß die Höhlen aufwärts kommen, auf 1 Pfd. Früchte kommt 1 Pfd. Zucker, welcher zum Breitlauf gekocht wird, schütte denselben nun über die Früchte, lasse die Aprikosen über die Nacht stehen, den andern Tag gieße den Zucker ab und koche ihn noch einmal und gieße ihn wieder über die Früchte und so drei Tage. Am dritten Tage, wenn der Saft kocht, lege nun die Früchte und die Kernen im Tüchlein noch etwa 5 Minuten zum Mitkochen hinein.

*

Haltbarmachen von Brandmalereien. Um mit Brandmalereien verzierte Flächen haltbar und wiederstandsfähig zu machen, ist es üblich, die verzierten Flächen zu polieren oder zu wichsen. Das Polieren ist sehr mühsam und erfordert Aufmerksamkeit, trotzdem verlieren die Farben an Feuer und Frische. Das Wichsen ist eher anzuempfehlen. Will man nicht fertige Wichse kaufen, so löse man weißes Wachs in Benzin, —

Terpentinöl ist weniger zweckmäßig — bestreiche das Holz mit der Lösung, reibe dieselbe mit einem wollenen Lappen gut ein und bürste bis matter Atlasglanz entsteht. Bei dieser Bearbeitung erhöht sich die Frische der Farben und dieselben werden leuchtend. Man kann statt der Wichse auch guten reinen Aquarellfirnis anwenden. Das Firnissen ist zwar etwas theurer als die vorher angegebenen Verfahren, schützt aber die Flächen außerordentlich. Man verwende zum firnissen stets möglichst breite Lakierpinsel. Um große Glätte zu erzielen, ist öfterer Ueberzug mit Firnis notwendig. Nach dem Trocknen nimmt man einen mit gutem Spiritus befeuchteten Lappen und fährt mit demselben quer über die Fläche, wodurch die Deckung sehr gleichmässig verteilt und starker Glanz erzielt wird.

*

Straußfedern wäscht man in lauem Seifenwasser, dem (jedoch nur bei weißen Federn) eine ganze Wenigkeit Waschblau zugesetzt wird. Nachdem dieselben tüchtig gespült, hängt man sie zum trocknen in die Sonne. Bevor die Federn noch gänzlich getrocknet, werden sie in mäßiger Entfernung über gelindes Kohlenfeuer, dem man etwas Salz aufstreut, gehalten.

*

Weißlederne Ballschuhe zu reinigen. Man kaufe sich in der Droguenhandlung für 15 Cts. Kremserweiß. Dieses Pulver wird mit Spiritus angefeuchtet und mittels einer Bürste auf die Flecken der Schuhe übertragen. Als dann stellt man dieselben zum trocknen und die Flecken sind verschwunden.

*

Seidene Bänder und Spitzen werden am besten in einer Abkochung von Quillajarinde gewaschen. Um ihnen wieder das neue Aussehen zu verleihen, taucht man dieselben alsdann in mit Wasser verdünnten Spiritus, drückt sie vorsichtig aus, wickelt die Bänder oder Spitzen fest über ein Holzbrett und stellt dasselbe zum trocknen auf. Man muß aber darauf achten, daß die Spitzen und hauptsächlich die Ränder derselben gut ausgezupft sind.

*

Leinölflecke aus weißer Wäsche entfernt man, indem man die betreffenden Wäschestücke in einer Mischung von Terpentin-Salmiakgeistspiritus über Nacht einweicht, tüchtig auswäscht und dann zusammen mit Salmiakterpentinseife (welch letztere man auch noch dick auf die Flecken reibt) kochen läßt. Hierauf behandelt man die Wäschestücke wie alle übrigen. Sollte der Fleck noch nicht ganz verschwunden sein, so wiederholt man oben beschriebenes Verfahren.

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