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

Band: 14 (1892)

Heft: 12

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: 26.10.2025

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

Hanswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Beitung.

Erscheint am driften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 3

März 1892

Der Hährwerth der guten Teigwaaren.

Es ist eine schon längst anerkannte Thatsache, daß die Teigwaaren einen vorzüglichen Nährwerth darbieten. Man nennt gemeiniglich die Kartoffel das Brod der Armen. Richtiger sollte es aber heißen: ein armes Brod, und unzureichend im höchsten Grade ist es, wenn die Kartoffeln aus Unkenntniß oder Bequemlichkeit zu der werthlosen Kaffeebrühe aufgetischt werden, wie es - in dem Bestreben, die hungrigen Magen auf möglichst billige Weise zu füllen — noch vielerorts praktizirt wird. gutem Hartweizen hergestellte und mit Sachkenntniß zubereitete Teigwaaren, wie Nudeln, Makaroni u. drgl., abwechselnd mit Hülsenfrüchten und Milch= speisen, würden zur vorzüglichsten Nahrung der arbeitenden Klasse gehören. Bon den männlichen Tischgästen werden die Teigwaaren zwar vielfach mit scheelen Augen angesehen. Diese Abneigung ist aber ausschließlich auf Rechnung des sorglosen Einkaufes und der unzweckmäßigen Behandlung im Rochen zu setzen. Die geringe Qualität Teigwaaren, wie sie ber Billigkeit wegen in vielen, hauptfächlich in den Konsum-Geschäften gehalten werden muffen, sind freilich nicht dazu angethan, die Menge für den Genuß dieser Speisen zu begeistern. Die geringen Teigwaaren verlieren beim. Rochen ihre Konsistenz; sie sinken in der Platte zu einer unansehnlichen Rleistermasse zusammen, und als Suppencinlagen trüben sie die Fleischbrühe, wogegen die aus Hartweizengries hergestellte Qualität der verschiedenen Teigwaaren durch's Rochen mindestens zwei Mal so groß werden wie in rohem Zustande und dann noch nicht zusammenfallen. Wenn die gekochten Teigwaaren von schönem Aussehen und schmackhaft sein sollen, so müssen sie zum Sieden in scharf kochendes Salzwasser geworfen werden. Dagegen ist es eine irrige Meinung, daß das Wasser ober die Fleisch= brühe, darin die Teigwaaren gekocht werden, beständig in scharfem Wallen erhalten bleiben müsse. Einmal in tochende Flüssigfigkeit geworfene Teigwaaren brauchen, wenn sie einige Minuten angekocht wurden, bloß auf dem Siedepunkt erhalten zu werden. So quellen sie z. B., im Selbst=

kocher eingestellt, auffallend schön anf und werden äußerst schmackhaft. Von vorzüglichem Wohlgeschmacke werden die Teigwaaren, wenn man der kochenden Flüssigkeit etwas süße Butter beigibt. Um Abwechslung zu haben, begießt man die Nudeln oder Makaroni mit in Butter gebräunten Brodbröseln oder mit gelb gebratenen Zwiebeln. Auch untermischt man sie beim Anrichten mit geriebenem Käse, Zieger oder mit Fleisch= und Schinkenresten. Alle Teigwaaren müssen gut gesettet werden. Sollen die Teigwaaren auf dem Tische die Stelle des Fleisches vertreten, so wird frisches oder gedörrtes Obst, Sauerkraut oder Salat dazu gereicht.

Das Glanziren der Glättemäsche.

Das Glätten oder Glanziren hat den Zweck, der Wäsche Glätte und Glanz zu geben, wodurch das Ansehen derselben bedeutend gewinnt; auch wird durch das Glänzen das Anhängen von Schmutz oder Staub weniger leicht möglich gemacht, als bei nicht geglänzter, bloß gebügelter Wäsche. Das Glanziren und Runden verleiht der Wäsche das schöne Aussehen, bas frisch aus bem Laben kommenden Stücken eigen ist. Zum Glanziren bedient man sich am besten eines abgerundeten Bolzeneisens und einer feinen Glanzpappe, die eine Länge von 37 Cm. und eine Breite von 28 Cm. haben muß. Das Glänzen ber vorher fertig geglätteten und ausgefühlten Wäschestücke geschieht durch ein schautelndes Sin- und Berbewegen des Eisens, das nur mit dem abgerundeten hinteren Theile anf der Wäsche aufruhen darf. Und zwar darf keine Unterlage gebraucht werden, als die auf dem Tische liegende Glanzpappe. Unmittelbar vor dem Glanziren muß die fertige, ausgefühlte Basche mit einem nur wenig befeuchteten Schwämmchen leicht überstrichen werden. Je heißer das Gisen ist, um so schöner wird der Glanz. Will man die Bäsche besonders steif haben, so lege man sie gleich nach dem Glänzen und Formen an die Ofen= oder Sonnenwärme. Zum Glanzplätten bedient man sich folgen= der Stärkemischung: 1 Liter Wasser, 68 Gramm trockene Reisstärke, 32 Gramm pulperisirten Borar, 8 Eflöffel bunn aufgelösten Gummitragant. Um neue Bäsche schön zu glänzen, bedarf es des doppelten Quantums von Gummitragant. Mit 1/5 Liter Wasser, 17 Gramm Reisstärke, 8 Gramm pulverisirtem Borar und 2 Eglöffeln dunn aufgelöstem Gummitragant reicht man zum Stärken von 3 herrenhemben, 3 Paar Manschetten und 6 Kragen. Ohne die Zusätze von Borar und Gummitragant ist eine wirklich elegante Glanzwäsche nicht zu erzielen.

Was Frau "Practica" über den Grudeherd sagt.

Du frägst wie mir mein Grudeherd gefalle? Je länger ich ihn

habe, desto besser.

Im Anfang zwar konnte ich mich nicht so recht hinein finden, sein stilles Wirken war mir nicht ganz verständlich. So ein Kochen, ohne sichtbares Feuer, ohne Rauch, kein Dampf und kein Brodeln, ich war stets in Aufregung aus Furcht, mein Essen werde nicht zur Zeit fertig. Besonders am Morgen war ich in Verlegenheit; bis ich die nöthige Slut hervorbrachte, dauerte es stets eine Stunde, auch mit dem Backen wollte es nicht gelingen.

Nun lasse ich Abends die Kohlen fast ganz ausbrennen, lege, ehe ich zu Bett gehe, eine ziemlich tiese Schicht frische darauf, decke sorgfältig mit der kalten Asche zu und schließe den Zug. So habe ich nun am Worgen die schönste Glut, das eingestellte Wasser ist warm und mein

Raffee ist so rasch fertig, wie auf einem guten Betrolherd.

Alle Speisen werden sehr weich und schmackhaft, da der Herd stets eine gleichmäßige, nie zu starke Hitze liefert. Ruchen backe ich im Universalkochtopf, ohne Hülse, aber zugedeckt, indem ich zwei Stäbe auf die, an beiden Seiten befindlichen Leisten lege, und darauf einen großen Blechdeckel decke, um die Hitze zu konzentrieren. Unter diesen Deckel stelle ich den Kuchen, nachdem ich den Herd gut crhitzt habe; direkt unter dem Topf darf kein Feuer sein, weil er sonst am Boden andrennt. In einer Ecke des Herdes habe ich ein Gefäß mit Wasser stehen, welches immer warm bleibt.

Sobald mein Essen fertig ist, lege ich etwas Rohle auf, streue Asche darüber und schließe den Zug, und wenn ich kochen will, darf ich nur die Asche wegziehen und ich habe wieder die schönste Glut.

Ich verbrenne im Tag, bei viermaligem Kochen für 20—25 Cts. Kohlen. Soll eine Speise längere Zeit kochen, kann ich sie Stunden lang, auch über Nacht dem Herd getrost überlassen.

Der Herd braucht etwas Aufmerksamkeit und Gewöhnung, ist aber

in Bezug auf Leistung und Reinlichkeit ganz vorzüglich.

Getroknete Gemüse.*)

In der gemüsearmen Zeit des Nachwinters oder des frühen Früh= jahres sind uns die Dörrgemüse, welche die Neuzeit so vorzüglich her=

^{*)} Hergestellt in der Präservensabrik Lachen am Zürichsee.

zustellen versteht, daß sie von frisch gepflückten Gemüsen kaum zu unterscheiden sind, fehr willkommen. Die nach dem neuen Berfahren getrockneten Gemuse - und wir finden darunter Schnittbohnen, Kartoffelund Carottenstreifen, Grün= und Blaukohl u. f. w. - erfordern kein Zuruften, kein langes Vorweichen. In kleiner verschlossener Dite ift von jeder Sorte der Vorrath für ein Gericht für 6-8 Personen enthalten, und wovon man nach Bedarf nehmen kann. Wer über den Winter getrocknete Bemufe in Berwendung zieht, der kann seinen ganzen nöthigen Bedarf in einem Kistchen aufbewahren. Sauber und hübsch, wie getrocknete Theeblätter, sind die getrockneten Gemuse - an trockenem, fühlem Orte aufbewahrt — jederzeit in unverändertem Zustand zur Hand; es geht auch nicht das geringste davon verloren, und das zeit= raubende Zurüften fällt vollständig weg. Ganz besonders da, wo weder Keller noch Rüche zur Verfügung steht und man genöthigt ist, im Zimmer zu kochen, da werden die getrockneten Gemüse ganz besonders befriedigen. Es ist demnach im Interesse der Konsumenten sehr zu wünschen, daß unsere Hausfrauen den Artikel kennen lernen. An der raschen Ginbürgerung desselben wird es nach geschehener Prüfung jedenfalls nicht fehlen.

Ordnung.

Ordnung ift das Del in der Maschine der häuslichen Ginrichtung; wo sie fehlt, gerathen die Rader in's Stocken, die Federn roften und der Verfall der Maschine ist die unausbleibliche Folge dieses schwer wiegenden Mangels. Bur Ordnung gehört auch eine den Geschäfts= und Kamilienverhältnissen angepaßte Zeiteintheilung und der redliche Wille der Betheiligten, diese wo immer möglich nach jeder Richtung zu respektiren. Unordnung und Unpünktlichkeit sind der Grund gar manchen häuslichen Zwistes und recht oft auch die Zerstörer des häuslichen Glückes. nur schwer wird ein Geschäft gedeihen oder ein Hauswesen behaglich sein, an bessen Spitze ein unpünktlicher Hausvater, eine unordentliche Hausfrau steht. Reinlichkeit ist die Zwillingsschwester der Ordnung. Sie ist der erlaubte und mögliche Luxus des Armen und die anmuthenste Zierde des Wohlhabenden. Reinlichkeit erhält gesund und frisch, wenn sie näm= lich in der richtigen Weise gehandhabt wird. Es gibt eben auch eine scheinbare Reinlichkeit. Scheinbare Reinlichkeit ist Reinlichkeit nach Außen hin; bloße Schaustellung derselben für die Augen der Welt. Da herrscht im Salon, im Empfangszimmer, in den äußeren Kleidungsstücken Eleganz Die Thürvorlage wird täglich eine Stunde lang mit ben und Luxus.

Fingern ausgeklaubt. Wo aber der Blick Fremder nicht hindringen kann, da sieht's bedenklich aus. Eine andere Reinlichkeit ist die übertriebene, wo man vor dem wischenden und fegenden Besen und Lappen keinen Augenblick und nirgends sicher ist, wo Gesundheit und Behagen auf's Spiel gesetzt wird, nur um der Putzwuth zu fröhnen, wo der Mann und die Kinder das Haus sliehen, um der ungemüthlichen nicht endenden Hetziagd willen. Ordnung und Keinlichkeit seien unsere Hausgötter, denen wir stets zur rechten Zeit und in der rechten Art zu Opfern bereit seien.

Für Küche und Haus.

Die Aufläuse. Wenn die Aufläuse als tadelloses Gericht recht hoch und locker zu Tische kommen sollen, so kann man bei deren Zubereitung nicht sorgfältig genug versahren. Eine Hauptbedingung ist, den Teig schnell und stark zu rühren, dann das Eiweiß von einer zweiten Person schlagen zu lassen, damit weder Teig noch Eierschaum einige Minuten stehen müssen, sondern ungesäumt zusammengerührt und sogleich zum Backen in die Form gefüllt werden. Die Aufläuse werden am besten in Formen gebacken, die die zur halben Höhe in kochendes Wasser gestellt werden. Dabei muß man aber nicht versäumen, dem Wasserbade von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser zuzusetzen, damit nicht zu viel davon verdunstet. Die Ofenhitze soll nicht zu grell, also nur mäßig sein. Oft werden die Aufläuse auf mit einem Teigrande umlegter Schüssel gebacken.

Auflauf von gedörrten Zwetschgen. ½ Kilo fleischige Zwetschgen wäscht man am Abend in lauwarmem Wasser ab und kocht sie, reichlich mit Wasser bedeckt, nebst Zucker, ein wenig ganzem Zimmt und Zitronenschale langsam weich. So bleiben sie über Nacht in ihrer eigenen Brühe stehen. Am andern Morgen drückt man mit einem Löffel die Steine aus und schichtet die Zwetschgen lagenweise mit in Butter gerösteten Semmelscheiben in eine gut mit Butter ausgestrichene Form. Dann verzuirlt man Z ganze Gier mit Z Tassen Milch, gießt unter beständigem Kühren nach und nach die Zwetschgenbrühe dazu, versüßt sie nach Belieben und gießt sie über die in der Form liegenden Zwetschgen und Semmelzscheiben. Zuletzt gibt man noch etwas zerpflückte Butter darüber und backt den Auflauf in mäßigwarmem Ofen im Wasserbade.

Beringsauflauf. (Fastengericht). Den Tag zuvor in der Schale gesottene Kartoffeln werden geschält und auf dem Reibeisen fein gerieben.

Darunter mischt man einige gut gewässerte, entgrätete und in Bürfel geschnittene Heringe, fügt eine Obertasse grob geschnittener, in Butter gebräunter Zwiebeln, etwas gestoßenen Pfesser, gehackte Petersilie bei und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von seinigen Giern. Die gut vermengte Masse gibt man in eine tiefe Form und backt sie in mäßigheißem Ofen im Wasserbade.

Rohe Meerrettigsauce. 2 rohe Eidotter werden mit 1 Exlössel sein gestoßenem Zucker einige Minuten gerührt, nach und nach 2 Lössel Essig, 2 Lössel seines Exöl, Salz und Pfesser nach Gutsinden dazu gegeben und zuletzt so viel sein geriebenen Meerrettig unter die Masse gemischt, daß man eine dicke, gebundene Sauce erhält. Ehe der Meerrettig beisgegeben wird, müssen die anderen Bestandtheile der Sauce eine starke Viertelstunde gleichmäßig und anhaltend gerührt werden.

Wenn Petrol in keuer gerathen ist, so darf als Löschmittel tein Wasser zur Verwendung kommen, das würde die Sache nur verschlimmern. Das Aufschütten von heißer Milch ist das Zweckmäßigste.

Schaffleisch mit Kohl. Festes Schaffleisch, ohne viel Knochen und Fett, wird roh in Stücke geschnitten und mit dem nöttigen Salz in siedendem Wasser halb weich gekocht. Während dies geschicht, schneidet man Kohlköpse in 4 Theile und entfernt die großen Blattrippen nur soweit, als daß die einzelnen Blätter nicht auseinander fallen können. Der Kohl wird in kaltem Wasser gewaschen, in siedendes Wasser auf's Feuer gesetzt und 5—8 Minuten gekocht. Wenn dies geschehen ist, läßt man den Kohl auf einem Durchschlag oder Sieb gut abtropsen. Ein Casserolle legt man gut mit Speckscheiben aus, schichtet darauf lagenweise den Kohl, dann Fleisch und wieder Kohl. Dann wird so viel Fleischs brühe darüber gegossen, daß Alles bedeckt ist und so wird das kräftige Fleischgericht, gut zugedeckt, 1 Stunde auf gleichmäßigem Feuer geschmort. Es wird besonders aut im Selbstocher, im Grudcherd oder im Ofen.

Praktische Verwerthung der Blechbüchsen von Cocosnusbutter im Baushalte. Dieselben eignen sich, da sie von sehr gutem Blech sind und genau
passende Deckel haben, vorzüglich zu Puddingformen oder den modernen Timbals. Wer im Besitz eines Grudeherdes ist, kann sie zum Kochen
brauchen, eine 10 Pfund haltende Büchse dient, in einer Ecke des Herdes
stehend, als Warmwasserreservoir, auch können bei geschlossenem Deckel
in einer solchen Pudding trefslich gekocht werden. Sie lassen sich sehr
leicht blank putzen, rosten nicht und dienen jeder Küche zur Zierde, wenn
sie zum Ausbewahren von Keis, Gerste, Soda oder drzl. verwendet werden. Für's Frühjahr. Mit dem Andruch des Frühlings treiben an den Hecken, Steinhaufen und Wegen auch die jungen Nesseln aus. Es lohnt sich, dieselben zu sammeln. Sie geben ein gutes Frühlingsgemüse und sind gehackt ein werthvolles Futter für das junge Geflügel. Viele kochen die Nesseln in Wasser auf und benützen das Wasser zum Waschen der Kopfhaut. Es wird behauptet, den Haarwuchs damit zu befördern und die Kopshaut zu fräftigen. Mit einem Büschel zusammengebundener Brennesseln reibt man verdorbene, blind und farbig gewordene Fenstersscheiben wieder völlig rein.

Pettstecken aus Wolle zu entfernen. Ist der Fleck noch neu und frisch, so lege man das Zeug so, daß der Fleck sich zwischen Fließ= oder Lösch= papier befindet und bügle ihn mit einem heißen Plätteisen; sind die Flecken schon älter, so tränke man sie mit Benzin und reinige sie durch vorsichtiges Reiben und Bürsten.

Begen Tinkenflecke. Alte, durch nichts mehr weichende Tinkenflecken sind durch Benetzung mit Salzsäure auszubringen. Nur wird das Holz, wenn es allzulange befeuchtet werden muß, etwas faserig. Die Stelle muß reichlich mit Wasser nachgewaschen werden. Für frische Tinkenflecken, namentiich in Weißzeug, ist die, möglicherweise dieser oder jener Hausfrau unbekannte Citronensäure zu empfehlen. Man kann krystallisirte Citronensäure oder nur eine schon abgeriedene Citrone benützen. Die Tinke wird in kalkem Wasser ausgespült und mit den Krystallen oder dem Innern einer Citrone eingerieden, dis der Fleck verschwunden ist. Die Stelle so dann in kalkem Wasser leicht ausgewaschen. Die Citronensäure ist der schneller wirkenden Drals oder Zuckersäure vorzuziehen in Familien, wo Kinder oder Dienstmädchen sind, weil Dralsäure ein sehr gefährliches Sift ist.

Delflecke aus Tapeten zu entsernen. Delflecke können aus Tapeten, an welche nachlässige Leute ihre Köpfe angelegt haben, mit einem Brei aus Pseisenerde und kaltem Wasser entfernt werden. Man legt den Brei nur auf die Tapete, ohne ihn hineinzureiben, läßt ihn die Nacht über darauf und kann ihn dann Morgens abbürsten. Wenn der Fleck nicht sehr alt ist, wird er verschwunden sein; im andern Fall wiederholt man das Verfahren.

Pelzwerk zu waschen. Man kocht gute weiße Hausseife in Wasser und gießt die Brühe durch ein Tuch. In der lauwarmen (ja nicht heißen) Brühe wäscht man weißes Pelzwerk ohne Reiben, blos durch sanstes Drücken und Eintauchen, wiederholt dies einige Male mit frischer Seifenbrühe und zuletzt mit reinem Fluß- oder Regenwasser. Man trocknet es an der Luft, bestreut das Pelzwerk mit Buder (Stärkemehl) und kämmt dasselbe so aus. Zuletzt klopft man es mit einem weichen Riemen aus.

Schuhwerk gegen Nösse zu sichern. Ist das Schuhwert naß geworden, so sollte man es am besten auf dem Leisten trocknen, und nachdem es trocken geworden ist, reibe man es mit dem Fette ein, welches der Gerber aus den Thierhäuten zicht. Das Schuhwerf mit Fischthran einzureiben, ist weniger anzurathen, schon des üblen Geruches wegen; besser ist schon, das Schuhwerk mitunter mit Vaseline einzureiben. Hat das Schuhwerk neue Sohlen erhalten, so sichert man diese gegen das Durchweichen mittelst Eintränkung mit Leinöl und daß dies Schuhwerk mit den Sohlen oberswärts zu stehen kommt, die das Leinöl in die Sohlen gezogen und trocken geworden ist.

Kitt für Steingut und Thongeschirr. Der beste und einfachste Ritt dazu wird bereitet aus einem Theil getrocknetem und zu Pulver geriebenem Räse und einem Theil ungelöschtem Kalk mit Eiweiß. Dieses alles wird zusammengemengt, und mit dieser Masse werden die gebrochenen oder gesprungenen Theile wieder zusammengesetzt.

Aus Hermann und Dorothea.

Dienen lerne bei Zeiten das Weib nach ihrer Bestimmung;
Denn durch Dienen allein gelangt sie endlich zum Herrschen,
Zu der verdienten Gewalt, die doch ihr im Hause gehöret.
Dienet die Schwester dem Bruder doch früh, sie dienet den Eltern,
Und ihr Leben ist immer ein ewiges Gehen und Kommen,
Oder ein Heben und Tragen, Bereiten und Schaffen sür Andere.
Wohl ihr, wenn sie daran sich gewöhnt, daß fein Weg ihr zu sauer
Wird, und die Stunden der Nacht ihr sind wie die Stunden des Tages,
Daß ihr niemals die Arbeit zu klein und die Nadel zu sein dünkt,
Daß sie sich selbst vergißt, und leben mag nur in Andern!
Denn als Mutter, sührwahr, bedarf sie der Tugenden alle,
Wenn der Säugling die Krankende weckt und Nahrung begehret
Von der Schwachen, und so zu Schmerzen Sorgen sich häusen;
Zwanzig Männer verbunden ertrügen nicht diese Beschwerde,
Und sie sollen es nicht; doch sollen sie dankbar es einsehen.

Gedanken und Sprüche.

Guter Rath ist in der Regel da am theuersten, wo man ihn am nöthigsten braucht.

Besser Schwielen an den Händen, als Falten am Gewissen.