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

**Band:** 14 (1892)

**Heft:** 29

**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

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Fchweizer Franen-Beitung.

Erscheint am driffen Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 7

Juli 1892

## Meber die Verfälschung der Nahrungsmittel.

T.

Die Verfälschung der Nahrungsmittel hat in unserer Zeit so ge= waltige 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 jett mit der Milch, dem Brod und bei Gelegenheit etwa mit beanstandetem Bier ober Wein geschieht. einfachen Hausfrau fehlt in der Regel Alles, um ihrerseits auf privatem Wege bei jedem einzelnen Einkaufe eine nach jeder Richtung gründliche Brüfung vornehmen zu können. Es fehlen ihr die nöthigen Renntnisse, 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 benselben ent= weder roh kaufen und selber rösten, um nicht um auten Preis eine geringe Qualität zu erhalten, oder sie entnehme ihren Bedarf nur bei folchen Raufleuten, von denen sie annehmen kann, daß sie selbst den Artikel gründlich verstehen, um selber eine begangene Fälschung sofort entdecken und fonstatiren 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 ober gemahlenem Zustande zu kaufen ist ein Unfinn, da, gang abgesehen von der vermehrten Möglichkeit einer Berfälschung, der gemahlene Raffee in fürzester Zeit seine wesentlichen Bestandtheile an Aroma und Kraft verliert. Gine rohe Bohne von einer guten Sorte Raffee foll 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, bellgelb, aber nicht braun und schleimig werden und nach dem Erkalten keine grüne Farbe annehmen. Ift der Raffee gefärbt, so färbt sich schon die Hand schmutig, wenn man benfelben in dem Sacke prüfend durchreibt. Schon dieser vielen, beim Raufmann gemachten Proben wegen, wasche man den Kaffee vor dem Röften. Wenn man durch sorafältige Brüfung und Wahl die passenden zwei Raffeesorten zum Mischen ausgefunden und beren Reinheit erprobt hat, so ist es gerathen, ein je nach Möglichkeit und Umständen größeres Quantum davon sich anzuschaffen. 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 Rähe von stark riechenden Gewürzen, von Betrol oder bergleichen, zu lagern. Es ift am besten, ben 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 bedarfft 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 Spazier= stöcken, von Geldtaschen haben muffen; die Dinge gefallen ihnen, bis sie etwas Neues gesehen haben, und sie besitzen eine Menge solcher Gegen= stände gleicher Urt. Ich tenne wieder andre Menschen, welche auf keinen Jahrmarkt, zu keiner Versteigerung geben 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 eliegt und daß das für andere Zwecke vielleicht nothwendige Geld nutlos 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 fauft, 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 darsst Du nichts unterlassen, denn das würde sich rächen. Wer ohne es nöthig zu haben, sich mit mangels hafter Kost begnügt, untergräbt leichtssinnig seine Gesundheit; wer in seiner Kleidung zu sparsam ist, kann sich ebenfalls Schaden zusügen, und wer gar daszenige, was er an solchen Dingen weniger ausgibt, für überslüssigen Tand verwendet, der ist ein großer Thor.

Der wirthschaftlich gesinnte Mensch wird erst dann, wenn er im Stande ist, die nothwendigen Bedarfsartifel sich in durchaus entsprechender Güte zu beschaffen, dafür sorgen, daß er für minder nothwendige Dinge etwas übrig behält. In sedem Falle wird er seine nothwendigen Bedürf-

nisse durch möglichst gute Waaren befriedigen.

# Suche das Erworbene möglichst lange Beit 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 verkurzen, wenn wir nicht bemüht wären, diese Dinge vor Schaben zu sichern, mit Vorsicht zu behandeln und recht sorgfältig zu bewahren. Deine Frende an diesen Dingen wird dann eine um so längere sein, während Du im gegentheiligen Falle Dir felbst Vorwürfe machen wirst über Deinen Mangel an Vorsicht und Umsicht, ganz abgesehen davon, daß Du im letteren Falle zu Ausgaben für den Ersatz des durch eigene Schuld frühzeitig zu Grunde gegangenen Gutes gezwungen bift, 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 Berdruß erleben und trot 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 Jallobstes.

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 auszusehen und um den Schaden einigermaßen zu mildern, seien folgende

Berwendungsarten den Interessenten zur Kenntniß gebracht:

1. Berwendung des sauren Fallobstes zu Most: Dasselbe wird gemahlen und Trast und Sast gemischt drei die sünf 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 Stärfemehl und sührt dieses in Zucker über. Um die in solchem Obst vorhandene Säure herabzumindern, werden die Traster, nachdem der Sast ausgepreßt, noch einmal mit Wasser angestellt — auf 100 Liter Sast 30—50 Liter Wasser — nach zweis die dreis mal 24 Stunden Vordruck und Nachlauf zusammen in's Faß gebracht und auf je 100 Liter Most 5 dies 10 Pfund in heißem Wasser aufgelöster Zucker zugesetzt. Auf diese Weise erhält man einen haltbaren, guten Wost, der solchem aus ausgereistem 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 Zusatzum Safte von 20-25% Zucker während des Eindickens erhöht das Duantum

und milbert die im Uebermag vorhandene Säure.

3. Bereitung des Fallobstes zu Mus oder Pasten (Marmelade): Dabei wird das Obst in Kesseln weichgekocht und durch seine Siebe getrieben, damit der Zellstoff (Faserstoff, Cellulose) von den übrigen Bestandtheilen des Obstes getrennt und das gewonnene Mark unter Zusatz von  $10-20\,^{\circ}/_{\circ}$  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 (Bratz und Backösen) getrocknet (gedörrt).

So eingedicktes Mark kann auch in irdene Gefäße gebracht und nach

vollständigem Erfalten mit Vergamentpapier verschlossen werden.

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

# Anhaltspunkte über die Verdaulichkeit der verschiedenen Uahrungsmittel.

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 Waffers.

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 Ginmachen eignen sich am besten alle Erdbeeren, welche, nachdem man den Stiel herausgezogen, innen eine fleine 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 fie 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 Rochen verändern, fo 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 ober Büchsen; indem man zugleich den Zucker nach und nach überfüllt, verschließt wan die Gefäße und tocht sie je nach der Größe längere oder fürzere Zeit im Wasserbabe.

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

Riesen Schütteln mit dem nöthigen gesiebten oder geläuterten Zucker 20—30 Minuten gekocht und in gut gereinigte, trockene, eingeschwefelte Släser gefüllt. Auch über die gefüllten Släser 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.

Rieschen-Auflauf. Bon 4 tleinen Brödchen wird die Rinde abgerieben; das Brod wird in Milch geweicht und wieder ausgedrückt. 100 Gramm gebrühte und geschälte Mandeln, mit einem Ei sehr sein gestoßen, werden mit 120 Gramm süßer Butter und 60 Gramm gestoßenem Zuckerschaumig 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 zulett 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 Broddröseln ausgesiebte Form gefüllt und im Wasserbade 1 Stunde gesocht. Zum Austragen wird der Auslauf auf eine Schüssel gestürzt. Der einmal aufgesochte, von den Kirschen abgelausene Saft wird als Sauce beigegeben.

Rieschkuchen. 125 Gramm schaumig gerührte Butter, 2 Eslössel voll Zucker, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, 2 Sigelb 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 abgetropste Kirschen (Sauerkirschen sind besonders gut) werden eng anseinander aufgelegt und mit 1/8 Liter saurem Rahm, 3 Löffeln Zucker, 1 ganzen Ei und 2 Sigelb und gestoßenem Zwiedack nach Bedarf versquirlt, übergossen. Der mit Zucker noch übersiedte Kuchen wird in den Ofen geschoben, wo er besonders guter Unterhitze bedarf. Im Winter können auch eingekochte Kirschen verwendet werden.

Bötterspeise. 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 gesichlachtet sind, übergießt man sie mit kochendem Essig, dann stellt man in einer Kasserole Wasser mit Salz, einer Zwiebel, Gewürz und Lorsbeerblatt auf's Feuer, läßt es kochen, legt die Schleie hinein und läßt sie gar kochen. Man gibt zerlassene Butter und Kartoffeln dazu.

Um sühe Butter lange frisch zu erhalten, drückt man sie in einen tadellos reinen Steintopf (es darf ihm nicht der geringste Geruch anshaften), 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.

Einfacke Dampfnuleln. Man läßt sich vom Bäcker das gewünschte Duantum 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 Rudeln aus, die man auf einem mit Mehl bestäubten Rudelbrett noch mehr aufgehen läßt. — Zum Backen nimmt man einen großen Löffel gesottene Butter und läßt sie in einer breiten Casserole mit ½ Schoppen Basser stark kochen. Dann legt man die Rudeln hinein, daß das Unterste zu oberst kommt; auch muß zwischen den Rudeln 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.

\*

Begen Tintensteke. Alte, durch nichts mehr weichende Tintensteken 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 Tintenstecke, namentlich in Weißzeug, ist die möglicherweise dieser oder jener Hausstrau 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 Drals oder Zuckersäure vorzuziehen in Familien, wo Kinder oder Dienstmädchen sind, weil Oralsäure ein sehr gefährliches Gift ist.

\*

Um Tinkenkleckse ohne Radirung aus zu schonendem Papiere zu entsernen, wird folgendes Versahren empsohlen: 30 Gramm Chlorkalt 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 Essigssäure zugemischt. Um Flecke oder fehlerhafte Stellen zu entsernen, werden dieselben mit einem seinen Haarpinsel bestrichen, mit Filtrirpapier abgespreßt 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 Bessitzer des Gartens gieng den gefräßigen Würmern mit Asche, Ruß und Syps 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.