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

**Band:** 14 (1892)

Heft: 34

**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 Schweizer Frauen-Beitung.

Ericheint am driffen Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 8

August 1892

# Neber die Verfälschung der Nahrungsmittel.

II

Beim Ankauf von Thee ist hauptsächlich barauf zu sehen, daß der= selbe rein ist und möglichst frei von fremden Bestandtheilen. Gine Probe, auf weißes Papier geschüttet, läßt Stengel, Holzstückchen, Steinchen, Feberchen, Staub und bergleichen leicht erkennen. Bei den verschiedensten medizinischen Theesorten, die in nicht sehr fleißig begangenen Apotheken und Droqueriegeschäften oft lange auf Lager liegen, kommt es sogar nicht selten vor, daß Milben und Räferchen in großer Zahl darin hausen. Ift die Röchin nicht achtsam, so wird solcher Thee doch angebrüht. schon aus diesem Grunde rathsam, seinen Waarenbezug in anerkannt guten Geschäften zu machen, die einen reichlichen Absat haben, so daß man nicht Gefahr laufen muß, alte, verlegene Waare zu erhalten.\*) Gine Prife Thee wird angeseuchtet und mit den Fingern auf weißem Papier gerieben. Wenn er gefärbt ift, so zeigen sich auf dem Papier blaue, röthliche oder grüne Farbspuren. Auch kann man eine Portion Thee in ein fleines, weißes Glasfläschehen geben, mit reinem, kaltem Wasser aufgießen, um zu sehen, ob der Thee gefärbt ist. Aechter Thee kann das Wasser wohl schmutzig machen, aber nicht färben. Es kommt auch nicht felten vor, daß abgebrühte, bereits schon einmal zur Verwendung gelangte Theeblätter betrügerischerweise nochmals in den Handel gebracht werden. Um die Aechtheit des Thees nach dieser Seite zu konstatiren, gibt man eine Prise davon auf ein Uhrglas, das mit Papier leicht bedeckt, auf einer heißen Ofenplatte so lange erhitt wird, bis der Thee sich bräunt. Wenn sich weiße, glänzende, lange Krystalle an die Theeblätter und an das Papier anlagern, so ist der Thee ächt: denn nur solcher enthält das Thein, welches in den Kriftallen zu Tage tritt.

<sup>\*)</sup> Für den Bezug von Censon-Thee und vorzüglichen Gewürzen ist das Geschäft von Dywald in Winterthur auf's Beste zu empfehlen.

Die Gewürze kauft man am besten ungemahlen. Beim Zimmt ist darauf zu achten, daß die einzelnen Blättchen dünn, hell gelbbraun und leicht zerbrechlich sind; sie müssen von beiden Seiten nach der Mitte zu eingerollt sein. Zimmtpulver erhält man oft mit sein gepulverter Mandelsschale gemischt. Um die Qualität zu prüsen, läßt man etwas von dem Zimmtpulver einen Tag in wenig Wasser stehen. Wird dies letztere merklich sauer und färbt ein Stückhen blaues Lackmuspapier röthlich, so ist das Pulver verfälscht.

Gewürznelken sind ächt, wenn die Blüthenköpschen beim Drücken mit dem Nagel Del ausschwitzen. Gute Nelken sinken unter oder stehen mit dem Köpschen aufrecht unter der Wassersläche, wenn sie einen Tag in destillirtem Wasser von 12-16 Grad Reaumur stehen. Die schlechten

schwimmen schräg ober wagrecht.

Muskatnüsse werden oft vor dem Verkause schon ihres ätherischen Deles beraubt. Man erkennt dies hauptsächlich am Gewicht. Eine gute Muskatnuß ist schwer und beim Anreiben im Innern ölig. Es ist indes anzunehmen, daß ein tüchtiger Kausmann, dem an seiner Geschäftsehre gelegen ist, sich bei seinen Einkäusen selbst über die Qualität seiner Waare vergewissen wird.

Reines, unverfälschtes Olivenöl muß schon bei einigen Grad Wärme

zu einer körnigen Masse erstarren.

Guter Weinessig lockt, wenn er im Sommer offen an's Fenster gestellt wird, die Essigliege an (sie hat rothe Füße und rothen Kopf). Von verfälschtem Essig wird sie nicht angezogen. Erbsen, Bohnen, Kapern, Gurken und dergleichen, welche ihre schöne grüne Farbe oft dem Kupfer verdanken, prüft man mit einer reinen Stricknadel. Wird sie nach mehrstündigem Stehen roth, so kann sicher auf Kupfer geschlossen werden. Warmeladen, die oft in schlecht gereinigten Kupfergeschirren eingekocht und darin stehen gelassen wurden, werden durch die nämliche Probe als kupfershaltig erkannt.

## Der Zimmergarten.

Wir denken, es gibt nur wenig Frauen, die an den Blumen nicht ihre Freude haben und sich gerne mit deren Pflege befassen. Es brauchen keine theuren Treibhauspflanzen zu sein, auch das Einfachste macht Freude, wenn es schön gedeiht und sorgfältig unterhalten wird. Die Freude an den Blumen kann sich auch der Unbemittelte ermöglichen. Die halbe Stunde, den Blumen täglich gewidmet, zahlt sich durch den Gewinn an

reiner stiller Freude, an geistiger und gemüthlicher Frische und an körperlicher Gesundheit reichlich. Die Freude an den Blumen und an deren Pflege verbrängt die Vergnügungssucht, die nach einer steten Abwechslung von außerhäuslichen, zum Theil kostspieligen und unedlen Zerstreuungen Der Blumenschmuck verleiht sowohl der ärmlichsten, wie auch der prunkvollsten Wohnung einen anmuthsvollen Reiz. Wie hübsch ist ein Beim, wo von den Fenstern und auf dem Flur saftiges Blattwerk uns grüßt und farbenschöne Blumen uns entgegenlachen. Frauen, die mit der Fenster= und Zimmergärtnerei nicht schon länger vertraut sind, begehen in der Regel den Fehler, daß sie sich Pflanzen kaufen, die in ben Treibhäusern gestanden oder die zu üppigem Wachsthum fünstlich auf ben Verkauf getrieben murben. Solche Blumen halten nicht lange und gewähren deshalb auch nicht das Vergnügen, welches man beim eigent= lichen Erziehen der Pflanzen empfindet. In Räumen, wo mit Gas beleuchtet wird, gedeihen die Blumen nicht, auch nicht in solchen, wo mit Gas geheizt wird oder mit Kohlen in eisernen Defen. Wollen solche Räume dennoch mit lebenden Blumen geschmückt werden, da stellt man sie unter einen großen Glassturz, wo sie weder von der Trockenheit der Luft, noch Staub zu leiden haben. Blumen, die viel am Zugwind stehen, gedeihen nicht aut; auch das stete Wechseln des Standortes taugt nichts. Um Besten eignen sich zum Aufstellen der Blumen Gesimse oder Baltone, wo die Pflanzen von der Morgensonne beschienen werden. Vortheile erzielt man durch regelmäßiges und sorafältiges Begießen mit lauem weichem Wasser. Auch das öftere Ueberbrausen ist den Gewächsen sehr zuträglich. Blumen, die Blüthen ansetzen oder bereits im Blühen begriffen find, muffen fleißiger begoffen werden, als folche, die ruben. Um meisten Bedürfniß zum Gießen ist an jenen Tagen vorhanden, wo ein trockener, warmer Wind weht. Wenn es nicht möglich ist, die Pflanzen zu überbrausen, da muffen die Blätter von Zeit zu Zeit gut abgepinselt Große Sorgfalt erfordert das jeweilige Versetzen, und es ist burchaus nicht gleichgültig, was für Erde zu diesem Geschäfte verwendet Das Beste ist gute Rasenerde, die je nach der Art der zu verpflanzenden Gewächse mit Lauberde, Ruhlagererde, Rohlenerde oder Flußsand versett werden muß.

# Erschöpfe niemals Dein ganzes Einkommen.

Es mag Dir lange Jahre hindurch gut ergehen, so daß Du für nichts zu sorgen nothwendig hast, als für die Güter, die für Erhaltung

Deines Lebens und Deine Behaglichkeit nöthig sind; endlich kommt aber doch einmal die Zeit, in welcher Dich ernste Krankeit oder ein anderes Unglück trifft; haft Du in den Tagen des Glückes nicht Sorge getragen, daß Dir für die Stunden der Angst besondere Mittel zur Verfügung stehen, so wird sich rasch zur Sorge auch noch die Noth gesellen und das Leiden wird Dich doppelt schwer treffen. Es kann auch jede Minute eine unvorhergesehene Ausgabe an Dich herantreten, die Du nicht verhindern kannst und der Du gerecht werden mußt; hast Du alle Deine Einnahmen für die gewöhnlichen Ausgaben verwendet, so bift Du als= dann ein Herr von Habenichts mit leeren Taschen und kannst in arge Berlegenheit gerathen. Ein strebsamer Mensch begnügt sich nicht mit der Stellung, die er im Unfang seiner Thätigkeit erworben hat, sondern er trachtet danach, durch gewissenhafte und treue Pflichterfüllung, durch vorzügliche Leistungen sich einen immer bedeutungsvollern Platz zu erringen; ber Uebertritt in eine besser bezahlte Stellung ist aber in den meisten Fällen mit einer Reihe von Ausgaben für allerlei Neuanschaffungen verbunden, die auch wieder voraussetzen, daß Du von Deinem Einkommen für solche Fälle etwas zurückgelegt haft. Unsere Zukunft kann zuweilen davon abhängig sein, daß wir uns gemisse, nicht vorhergesehene Ausgaben gestatten können, und daraus folgt mit Nothwendigkeit für einen jeden die Verpflichtung, in den Zeiten des gewöhnlichen Lebensverlaufes das Einkommen nicht aufzuzehren, sondern jede Woche einen Theil desselben, und sei er auch noch so klein, zurückzulegen. Die Nothwendigkeit des Sparens liegt auf ber Hand und jeder muß mit aller Strenge gegen sich selbst für möglichst viele Ersparnisse Sorge tragen.

# Bevorzuge den Erwerb von Gütern mit langsamem Consum.

Die Güter, deren Verbrauch schnell bewirft wird, sind viel beliebt, denn es sind in erster Reihe die Genußmittel, und viele Menschen haben eine ganz besondere Vorliebe für gutes Essen und Trinken. Das sind Thoren, denn der Genuß, welchen uns diese Dinge verschaffen, ist ein sehr kurzer, zumeist noch ein eingebildeter und zuweilen sogar ein schädzlicher, mindestens dann, wenn diese Güter im Uebermaß genossen werden. Auch ich meine, man soll eine nahrhafte, kräftige, gesunde Kost genießen, aber man soll auch in dieser Beziehung die Einsachheit lieben und nicht unnütz Geld sür seine Speisen und Getränke ausgeben, die keinesfalls in besserer Weise die Aufgabe lösen, wie dies billigere Genüsse thun. Das Geld, welches man zur Verwendung übrig hat, benutzt man mit viel

größerem Ruten zum Erwerbe von Dingen, die man lange Zeit gebrauchen kann; wer z. B. sich nicht mit einer engen und dumpfen Wohnung begnügt, sondern sich große, freundliche Räume ermiethet, der hat unaus= gesetzt seine Freude an seinem Dabeim, ganz abgesehen von dem Ruten, welchen er seiner Gesundheit schafft; wer die ersparten drei Franken in guten Speisen anlegt, hat dieselben binnen einer halben oder gangen Stunde tonsumirt, wer sich aber für denselben Betrag ein nützliches Buch kauft und daffelbe in Acht nimmt, kann es lange Jahre lesen und viele, viele Male sich an demselben erfreuen; wer seine erübrigten Gelder in Wein, Bier oder Tabak anlegt, hat nur ein kurzes Bergnügen und den Jammer bekommt er nachträglich hinzu; wer aber für die fraglichen Beträge seine Wäschevorräthe, sein Schuhwert vermehrt und sich bessere Rleider kauft, natürlich nach und nach, der wird eine viel längere Freude an diesen Dingen haben und außerdem auch in anständigerer Weise aufzutreten vermögen, als berjenige, der fast alles für Effen und Trinken ausgibt, dabei aber nur einen Rock und einige Hemden besitzt.

## Ruhm der Ködgin.

(Bon Frl. Kofmel am Schlußakt des Kochkurses in Thierachern deklamirt.)

Jeder Lehrer sollte lehren Jede Köchin zu verehren, Die da sebet ihrer Pflicht. Mancher Mensch, so groß und edel, Vieles denkt in seinem Schädel; Aber kochen kann er nicht.

Fleißige Romanenschreiber, Seien's Männer, seien's Weiber, Krizeln bis das Auge bricht; Und der Dichter gibt sich Mühe, Freut sich seiner Strophenbrühe; Aber kochen kann er nicht.

Unsre Herren Advokaten, Flinke Zungen-Akrobaten, Lieben immer ein Gericht. Jeder schneidet, bläst und scheuert, Rupft sein Huhn und schürt und feuert; Aber koch en kann er nicht.

Schwache Menschen fast berückend Wirkt der Sänger, wohlentzückend, Kann, umstrahlt von Bühnenlicht, Kunstgerechten Lärm verführen, Töne schmelzen, Herzen rühren; Aber koch en kann er nicht.

Heil dem wackern Mediziner, Der so freundlich Herrn und Diener Reinigt, peinigt, walkt und sticht; Der da heizt und beizt und röstet, Alle Welt mit Löffeln tröstet; Aber koch en kann er nicht.

Der Pastor, der eifrig brave, Weckt aus tiesem Sündenschlase Selbst den alten Bösewicht. Er versteht es zu verdammen, Lodern läßt er Höllenflammen; Aber koch en kann er nicht.

Dort der Damen wundervollste, Seht, der Modenarrheit tollste Steht ihr reizend zu Gesicht. Schwebt an ihres Gatten Seite, Wie ein Engel ihn geleite; Aber koch en kann sie nicht.

Und das Mädchen dort, das siebe, Kennt des Herzens süße Triebe Und fast jegliches Gedicht. Liest den Schiller und den Göthe Morgens dis zur Abendröthe; Aber ach! das Kochbuch nicht. Oft im schlichten Handwerksstande Kennt man, ich gesteh's zur Schande, Nichts von einer Küchenpslicht. Wäschen, bügeln kann man prächtig, Strümpfe stricken, groß und schmächtig; Aber kochen kann man nicht.

Dennoch wollen alle essen,
Sind auf Abwechslung versessen,
Lieben stets das Gleiche nicht.
So die Dichter und Pastoren,
Schlosser, Schreiner und Doktoren,
Drum ist koch en können Pflicht!

Und so schaut die Köchin nieder Auf die Menschen klug und bieder, Ik auf ihren Ruhm erpicht. Zeigt der Hohe, Stolze, Grillen, Lächelt sie und denkt im Stillen: Aber kochen kann er nicht.

Jede Röchin darf auch lieben, Wählen unter sechsen, sieben, Jhrer Zukunft Schutz und Licht. Und das Männchen soll sich tummeln, Redlich hausen, ohne Bummeln, Aber kochen darf er nicht.

Seht, so lebt die Köchin weiter Und das Leben stimmt sie heiter, Klärt und rundet ihr Gesicht. Und so bleibt sie hochverehrlich Und auf ewig unentbehrlich Und — verhungern kann sie nicht!

## Für Küche und Haus.

Schafschlegel mit Rahm. Ein abgelagerter Schafschlegel wird gut geklopft und mit fein gestoßenem Salz eingerieben. Mit ganzem Pfesser, einigen Zitronenscheiben, etwas gelben Küben, einigen Speckscheiben und Butter wird das Fleisch in einer Casserole angebraten, eine Zehe Knob-lauch und Zwiebel beigegeben und mit Fleischbrühe abgelöscht. Gut zusgedeckt, wird das Fleisch  $2^{1/2}$ —3 Stunden gedämpst (im Selbstkocher wird es vorzüglich). Wenn das Fleisch weich ist, wird das Fett abgeschöpft, ein Lössel Mehl mit etwas Butter verrührt und der Sauce beisgegeben und diese unter beständigem Kühren mit 1/2 Liter saurem Kahm vermischt und noch seicht aufgekocht. Das Fleisch und die Sauce müssen möglichst warm zu Tische kommen.

Senfsauce. 50 Gramm Butter mit einem Löffel Mehl gemischt, mit einem Löffel Essig, etwas Wasser und Wein aufgefüllt und auf schwachem Feuer langsam abgerührt. Die Sauce wird vom Feuer genommen, mit einem verklopften Eigelb gebunden, mit einem Theelöffel Senf und einem Exlöffel gestoßenem Zucker durchgerührt.

Rindfleisch mit Zwiebeln. In Stücke geschnittenes, murbes Rindfleisch mit einem Teller voll in Scheiben geschnittener Zwiebeln, einigen Schnitten Schinken, einigen Scheiben geröstetem Schwarzbrod, Salz, etwas geriebene Muskatnuß und so viel heißes Wasser, daß es gut bedeckt ist, wird gut durchgedämpst. Der Deckel muß luftdicht schließen. Vorzüglich wird dieses Fleisch, wenn es am Abend durchgedämpst und über Nacht im Selbstkocher eingestellt wird. Im Ofen muß es fünf Stunden langsam dünsten.

Die Brühe von Rauchsteisch oder von Zunge bekommt je nach der Art des Räucherns oft eine unangenehme Schärfe, die den Genuß weniger angenehm macht. Wenn nun beim Sieden einige gelbe Rüben beigelegt werden, so wird diese Schärfe bedeutend gemildert. Die Rüben, eine an sich sade und süßliche Frucht, ziehen die Schärfe an, schmecken dann aber mit einer Buttersauce abgekocht, angenehm und kräftig.

Bekockte Birnen. Gute Birnen werden geschält, halbirt, das Kernshaus herausgestochen, in reichlich Wasser mit Zucker und einem Stückhen Zimmt zum Kochen gebracht, langsam sehr lange gekocht (vorzüglich im Selbstkocher) und auf eine erwärmte Schale angerichtet. Die Sauce wird rasch zur Hälfte eingekocht, mit einem Löffelchen Kartoffelmehl sämig gemacht und warm über die Birnen angerichtet.

Rernhaus befreit, in feine Scheibchen geschnitten, mit einem Glas Weißewein 5 Minuten auf dem Feuer geschwenkt und weggestellt. Inzwischen werden von der Rinde befreite Semmelscheiben zwei Messerücken dick geschnitten, in zerlassener Butter und gestoßenem Zucker umgekehrt, Boden und Seiten der Form damit ausgelegt, die halbverkühlten, gezuckerten Alepfel darein gesüllt und 20 Minuten lang gebacken. Zum Anrichten wird die Lotte umgestürzt und mit einer beliebigen Fruchtsauce aufgetragen.

Obstdarlotte. Eine gute Bratpfanne wird dick mit Butter ausgesstrichen. Darauf gibt man eine Lage dünn geschnittene Semmels oder Weckenschnitten und zerpflückt süße Butter darüber, die mit reichlich Zucker und etwas Zimmt bestreut werden. Von 8 Giern, 8 Löffeln Mehl und Milch wird ein nicht zu dünnflüssiger Teig verquirlt, der zur Hälfte in die Pfanne gegossen wird. Darauf wird eine beliebige Sorte gut ausgereistes Obst gelegt, dies mit Semmelscheiben bedeckt, wieder mit Butter, Zucker und Zimmt bestreut, die zweite Hälfte der Teigmasse mit etwas süßem Rahm darüber gegossen und in mäßiger Hitze gebacken.

Briesmehlauflauf. 1/2 Liter versüßte Milch wird zum Kochen gebracht, 1 Tasse Griesmehl hineingequirlt und zu dickem Brei verkocht und verstühlen lassen. 6 Eigelb werden geschlagen, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, unter den Griesbrei gemischt und in einer gut ausgebutterten, mit Bröseln oder Paniermehl ausgestreuten Form 20 Minuten gebacken. Dazu wird eine Fruchtsauce gereicht.

\*

Wer sich von den lästigen **Mücken und Schnacken** nicht will heims suchen lassen, der überreibe sich die unbedeckten Köpertheile mit einer Mischung von 32 Theilen Alkohol, 8 Theilen Kölnischem Wasser und einem Theil Nelkenöl. Eine Käucheressenz aus 4 Theilen konzentrirtem Essig, 2 Theilen Nelkenöl, 2 Theilen Benzoetinktur, 12 Theilen von einer ölig aromatischen Mischung mit 12 Theilen Spiritus vertreibt die Mücken aus den Zimmern. Wo diese Plage herrscht, muß darauf geachtet werden, daß die Fenster geschlossen bleiben, so lange Licht in den Zimmern brennt. Wo ausländischer Dünger, Guano 11. s. w. gelagert wird, da hat man durch den Import dieser blutgierigen Insetten viel zu leiden.

Das billigste Mittel, um Sommerkleider, Vorhänge und dergleichen fremefarben herzustellen, ist das mehrfache Eintauchen der Stoffe in einen reinen Absud von Heu.

\*

Eine Zugabe von gutem Essig in's kochende Waschwasser ist vorzüglich, um die blagrothe und grüne karbe der Stoffe zu erhalten. Für purpurroth und blau ist Soda vorzuziehen.

\*

Als einfaches Mittel gegen Kühneraugen wird empfohlen: Streiche gelbes Wachs ohne irgend welchen Zusatz auf ein Stück Papier, so groß, als zur Verdeckung des Hühnerauges nöthig ist, lege es auf und nach einigen Tagen kann man das Hühnerauge vollständig schmerzloß ausheben.

Im "Landwirthschaftlichen Zentralblatt" gibt ein Gärtner, nachdem er verschiedene Mittel umsonst versucht, die Raupen von dem Kohl (Kraut) fern zu halten, folgendes an. Man lasse alte wollene Lappen von Schwefels dampf anrauchen und lege dann diese etwa fünf Schritte von einander zwischen die Setzlinge; es wird sich dann dort kein Schmetterling und damit auch keine Raupe sehen lassen.