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

Band: 15 (1893)

Heft: 3

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

Roch-« Haushaltungsschule

Hanswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Zeitung.

Erscheint am driffen Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 1

Ianuar 1893

Etwas vom Sparen.

halten. Wer es aber versteht, mit reichtichen Mitteln gut Haus zu halten. Wer es aber versteht, mit bescheidenen oder gar färgslichen Mitteln die Zwecke der Haushaltung nach jeder Beziehung ganz und tadellos zu erfüllen, der darf sich der Meisterschaft auf diesem Gebiete rühmen, und diese will durch stete Ausmerksamkeit, durch Anseignung der erforderlichen Kenntnisse und Geschicklichkeiten, Festigung des Charakters und durch Nebung in den hauswirtschaftlichen Tugenden ersworben sein.

Es giebt eine Menge von Leuten, die vom Sparen ganz eigentümliche Begriffe haben. Sie meinen entweder "sparen" sei gleichbedeutend wie "entbehren" und Mangel leiden, oder aber, das Sparen sei eine Sache, die nur der Begüterte fertig bringen könne, nur derzenige, der es sich erlauben könne, gleich auf einmal ein hübsches Stück auf die Seite zu legen.

Wie falsch sind diese berichtet; denn am unvermerktesten, sichersten und ergiedigsten spart man bei all den kleinen Dingen, die man alltäglich, wenn auch nur in geringen Mengen, braucht. Eben durch den täglich wiederkehrenden Gebrauch, wenn er nicht sehr achtsam kontrolliert wird, wird der Gesamtbedarf davon so beträchtlich, daß er ganz seicht auf die Hälste eingeschränkt werden könnte.

Sparen heißt nicht sowohl unnütze Ausgaben vermeiden als auch bas bereits Vorhandene möglichst zu Rate ziehen.

Wer bei der Zubereitung der Speisen sorgsam zu Werke geht und alles zu Nuten zieht, der spart.

Wer jeden Schaden schnell wieder gut macht und ausbessert, der spart. Wer seine Arbeit überlegt und Alles, auch die Zeit, wohl einteilt, der spart.

Wer zwei Zündzölzer zum Anzünden anstreicht, wo es mit einem getan wäre, der verschwendet; wer die bereits angebrannten noch einmal zu verwenden versteht, der spart.

Wer täglich durch Achtsankeit und kluge Einteilung nur 10 Rappen zu ersparen weiß, der kann im Jahre 36 Franken und 50 Rappen auf die Seite legen.

Ueber folche Rechencrempel follten zwei Berlobte sich gegenseitig aus-

sprechen, bevor sie ihr eigenes Rest bauen.

Wie die Frau im Hause die kleinsten Werte zusammenhalten und durch Umsicht und Achtsamkeit sich Neuanschaffungen ersparen kann, so ist cs dem Mann nöglich, im Tag ein Glas weniger zu leeren, eine Zisgarre weniger zu rauchen. Was damit im Laufe eines Jahres erspart werden kann, das mag er am besten selber ausrechnen.

Wo Mann und Frau in Befolgung richtiger Gesundheitspflege einig gehen, da wird der Arzt und Apotheker erspart, es können die teuren Badekuren unterbleiben und das unschätzbare Kapital an gesunder, leistungs-

fähiger Arbeitsfraft wird verdoppelt.

Das richtige Sparen darf kühn als eine Wissenschaft betrachtet werden, deren Erfassung ein eigentliches Studium erfordert, und die beste Hochschule für diese Wissenschaft ist das Haus, worin eine erfahrene, tüchtige Frau das Regiment führt. Schade nur, daß so vielen solchen die Verhältnisse nicht gestatten, ihre Zeit dem Anlernen junger Mädchen zu widmen, und bemühend aber auch ist's, daß eine Großzahl junger Mädchen von einem Unterricht in der Kunst des Sparens grundsählich nichts profitieren will.

Die sparsame Frau, deren Wissen und Verstehen Vielen zum Segen werden könnte, wird als geizig verschrieen von denen, die denkfaul nur mit den Händen arbeiten, die wohl gerne ihren Besitz vermehren möchten, denen aber das beharrliche, kluge Sparen zu mühsam ist. Die Wohls denkende läßt sich aber von den Unklugen nicht erbittern, denn sie weiß, daß sie das Rechte tut und daß gutes Beispiel für Andere doch niemals

gang verloren ift.

B Welt, du willst betrogen sein!

muß man angesichts vieler eigenartiger Erfahrungen auf tausmännischem Gebiete ausrufen! Als sprechendes Beispiel wollen wir hier nun im Interesse bes Publikums auf einige Mißbräuche im Kaffeegeschäft hinweisen, an welchen indessen weniger die Händler selbst als die kausenden Konsumenten Schuld tragen. Letztere sind — wie in manchen andern Branchen — stets geneigt, die "Güte" der Ware nach deren "Schönheit" zu tariren und verlangen vom Kaffee in erster Linie "schöne" Farbe, sei sie tiefblau oder tiefgrün oder tiefgelb. Man erinnert sich, daß die bekannten ächten gelben Javas (Preanger, Menado 2c.) sich durch einen besonders seinen

Geschmack auszeichnen, ferner daß grüner Java (Malang, Tagal 20.) sehr kräftig ist, und tarirt deshalb den Werth der angebotenen Ware nach deren Farbe, ohne nach der Provenienz zu fragen, indem man annimmt, Alles, was schön gelb ist, sei sein und alle Kaffee's von lebhafter grüner Farbe seien kräftig und wohlschmeckend. Nichts ist unrichtiger als diese Auffassung, welche geradezu dazu verleitet, die vorteilhaftesten, besten und realsten Sorten Kassee bei Seite zu lassen und künstlich nachgeahmtes Zeug zu kaufen.

Aller Raffec wächst grün; die achte gelbe Farbe, das Rennzeichen der feinschmeckenden milben Sorte, wird badurch erzielt, daß man ihn längere Zeit im Ursprungslande dem feuchtheißen Klima desselben aussett, wodurch die Farbe nach und nach blaffer und schlieflich gelb wird; d. h. der Kaffee reift aus und wird badurch feiner, so wie es beim Wein der Fall ist. Da nun die gelben Javas infolge der kleinen Ernte dieser Insel und der Notwendigkeit, das Groß dieser Provenienz sofort nach ber Ernte zu verschiffen, um von dem hohen Preisstande Nuten zu ziehen, sehr teuer sind, hat man angefangen, geeignete geringere Sorten, 3. B. Santos, fünftlich gelb zu machen, indem man sie einem Dampfbabe aussett, d. h. gleichsam anröstet und solche sogen. manipulirte Raffee's, welche sich durch eine prächtig gelbe Farbe und volle Bohnen auszeichnen, werden nun häufig vom Bublikum, welches sich durch das schöne Aussehen täuschen läßt, als gelbe Javas gekauft und verwendet, tropbem dieselben sowohl in Bezug auf Aroma wie auf Ausgiebigkeit diesen Vorzug durchaus nicht verdienen. Eine ähnliche Täuschung wird burch Farben von blaffen Sorten verübt, um tief grüne ober blaue Raffee's zu erhalten, die dann als echte Sorten verkauft und natürlich entsprechend höher bezahlt werden. verweisen z. B. auf Nr. 44 der "Schweiz. Spezerei-, Handels- und Geschäfts Zeitung", worin unter ber Benennung (No. 104) "Java, gelb, hochfein" Raffee zu Fr. 122 angeboten wird, mährendbem diese Sorte, wenn ächt, mindestens Fr. 12 mehr kosten müßte, und unter Nr. 369 wirklich zu Fr. 134 angeboten wird.

Da das Publikum im Detail-Laden selten eine gewisse Provenienz, sondern einsach einen grünen oder gelben Kaffee zu dem und dem Preise verlangt und nicht geneigt ist, für die gewohnte Sorte z. B. 10 Cts. per Pfund mehr zu zahlen, wenn der Engros-Preis 10 Fr. per Zentner aufgeschlagen hat, sieht sich der Detaillist bei Ausschlag genöthigt, die bewährten, guten, kräftigen oder seinen Sorten durch solche von ähnlichem Aussehen aber billigerem Einstand zu ersetzen, z. B. Java durch Centralamerikanische oder schöne Santos, und echte gelbe Javas durch manipulirte, wobei aber das nach Billigkeit haschende Publikum trop dem anscheinend niedrigeren Preise schlechter wegkommt, da nicht die billigern, sondern die echten, besten

Sorten im Berhäftnis zum Preise die vorteilhaftesten sind, indem man mit weniger Bohnen eines edlen Kassee's ein fräftigeres, wohlschmeckenderes Getränk erzielen kann als mit einem größern Duantum der zwar schön aussehenden, aber im Geschmack rauhen und schwachen Sorten. Wie aft muß der Grossisk, wenn ihm eine vortrefsliche, aber nicht in's Auge fallende Ware offerirt wird, antworten: Ich weiß wohl, daß diese Sorte sehr gut und vorteilhaft ist, trotz der nicht gerade schönen Bohne, aber das Publikum versteht davon nichts; es will schöne Ware sehen und zahlt mir sür die Güte keinen Kappen mehr. Gerade unter den blassen, in Farbe unscheindaren Sorten, sinden sich vortrefsliche Kassee's, indem das Ausseisen der Bohne, durch welches dieselbe blaß wrd, in der Kegel bei den guten Provenienzen sowohl Aroma als Krast verbessert. Auch ist die Größe der Bohne für die Güte durchaus nicht maßgebend, ebensowenig als beim Trauben die großen Beeren kräftiger sind als die kleinen, oder ein großer

Apfel besser ift als ein kleiner der gleichen Sorte

Wer auf einen wohlschmeckenden, fräftigen Raffee Bedacht nimmt, wird trots hohem Preise immer noch die grünen Javas vorteilhaft finden; die in der Schweiz mit Recht beliebt gewordenen Malabar und Mysore Perl zählen ebenfalls zu den vorteilhaftesten Sorten, da die runden Perl= bohnen (bei welcher sich die Rraft in der Kirsche in einer Bohne statt- in zweien, wie bei den glattbohnigen Kaffees konzentriert) ausgiebiger sind als die entsprechende Sorte glattbohniger Raffees. Statt der fein= schmeckenden, milden, gelben, ächten Javas, deren Preise heute unerschwinglich sind, können mit Vorteil Malabar und Mysore glattbohnig verwendet werden; dagegen sind die kunftlich hergestellten Kaffees, wie oben auseinandergesetzt, nicht zu empfehlen. Sachkundige Raffeerofter verwenden gleichfalls mit Vorliebe gewisse Sorten blasse Java, Mysore und Domingo/Haiti 2c., welche wegen ihrer unscheinbaren Farbe nicht offen verkauft werden können, trot ber guten Gigenschaften berselben. Die wertvollen blauen Sorten, Ceylon und Malabar-Plantation, Portorico, Guatemala 2c. sind zwar sehr fein, aber verhältnigmäßig teuer, da auch das schöne Aussehen bezahlt werden muß. Santos und Zentralamerita repräsentieren die billigen Sorten, find aber weniger vorteilhaft, wenn sie infolge von schönem Aussehen als Ersatz für die oben genannten wirklich feinen Raffees genommen und entsprechend bezahlt werden muffen. ist deshalb den Hausfrauen anzuraten, sich nicht von dem schönen Aussehen der Ware bei einem anscheinend billigen Preise betören zu lassen, sondern lieber bei einem reellen, im Artikel erfahrenen Kaufmann die bessern Sorten zu wählen, auch wenn solche etwas teurer sind. Differenz im Preis wird reichlich durch höhern Gehalt und befferes Aroma aufgewogen, denn auch bei dem Artifel Raffee gilt das alte Sprichwort : "Es ift nicht alles Gold was glänzt."

Für Küche und Haus.

Chokolade-Anflauf. 2—3 Löffel Maizena oder Kartoffelmehl werden mit 1 Schoppen kalter Milch glatt angerührt, auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Kühren gekocht, bis es sich von der Pfanne schält; angerichtet läßt man es erkalten. Dann kommt ½ Pfund geriebene Chokolade dazu nebst 5 Eigelb (Zucker nach Belieben), zuletzt der Eiersschnee. Wird in gut gestrichener Form 1 Stunde gesotten, mit leichter Banillesauee servirt.

Anishrödli. 18 Loth Mehl, 12 Loth Zucker, 1 Eßlöffel Anis, 3 Gier, 1 Eigelb wird, alles tüchtig gerührt, 1 Stunde stehen gelassen. Dann setzt man mit dem Löffel Häufchen auf ein gewöhnliches Blech und backt es hellgelb.

Stahlfeilern. 12 Loth Mehl werden mit 1½ Schoppen Milch glatt angerührt, 3 fest verklopfte Eier dazu, 1 Prise Salz, 2 Löffel gestoßenen Zucker. Das Eisen wird in's heiße Schmalz getaucht, dann in den Teig und das Küchle rasch gebacken, mit Zucker und Zimmet bestreut.

Rastanienwürmchen. 1½ Pfund recht weich gesottene Kastanien werden geschält heiß zu seinem Brei gestoßen. Dann läßt man ½ Schoppen Wasser mit ¼ Pfund Zucker sieden, gibt das Zerriebene hinein, rührt es, bis es sich von der Pfanne schält, und preßt es heiß durch die Schaumtelle auf die Servierplatte, die dann mit Schlagrahm garnirt wird.

Kastanienpulding. Sanz gleich wie oben, aber die aufgekochten Kastanien werden mit Kirschwasser beseuchtet und kommen heiß in eine mit gebranntem Zucker gestütterte Form, die Abends gestürzt wird.

Naffeln. ½ Pfund Butter schaumig gerührt, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl dazu und 8 Eier (aber immer 1 Ei und dann 1 Löffel Mehl tüchtig geklopft) und Vanille oder Zimmt. Wenn das Eisen heiß, kommt Schmalz hinein, dann 1 Löffel von dem Teig und so fort bis alle gebacken sind. Werden warm mit Zucker bestreut.

Rräuterbutter. In schaumig gerührte Butter gibt man allerlei sein gewiegte grüne Kräuter, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, Esdragon, Kerbel, läßt es erkalten und gibt es an Beefsteaks oder bestreicht kleine Brodschnitten damit, die mit Wurst belegt werden. Kann auch nur Sardellen für Genanntes in die Butter thun.

Rothe Brüße. Man nimmt verschiedenen oder auch nur einerlei Obstsaft, verdünnt es mit Wasser, daß es 1 Liter Flüssigkeit gibt. Wenn die Flüssigkeit siedet, rühre man 150 Gramm gestoßenen Zucker und 1 Obertasse ganz grobes Gries darein oder Tapioka, rührt es fest bis es sich von der Pfanne schält und schüttet es in eine gespülte Porzellanform. Wird Abends gestürzt und mit kalter Milch gegessen. (Dänisch).

Englisches Frühstück. Westphälischer oder hiesiger Schinken oder nur Speck wird gebraten bis er knuspert, dann mit 2—3 Spiegeleiern bestekt in derselben Schüssel aufgetragen.

Bisquit Lieban. 9 Eigelb werden mit $^3/_4$ Pfund Zucker 1 Stunde gerührt, dann 15 fein geriebene bittere Mandeln, Saft und Schale einer $^1/_2$ Zitrone und $7^{1}/_2$ Loth Kartoffelmehl, zuletzt der Eierschnee; wird in Tortenform gebacken.

Nokas. Zu 1 Pfund zum Bruch gekochten Zucker 1 Pfund gesichälte, gewöhnliche Mandeln. Alles beständig gerührt. Wenn die Masse anfängt zu knattern, setzt man kleine Häuschen auf Oblaten oder überziehe die Rückseite geölter Förmchen.

Kartoffeltorte (St. Galler). ½ Pfund Zucker mit 10 Eigelb werden ½ Stunde gerührt, das Gelbe von 1 Zitrone, 2 Loth süße, 2 Loth bittere, gewöhnliche Mandeln, 1 Pfund sein geriebene, gesottene Kartoffeln und zuletzt der Eierschnee, in Tortensorm gebacken.

Gebrannte Mandeln. ½ Rilo Mandeln werden sammt Schale in einem Kohr glühend heiß gemacht und abgerieben. Dann kocht man 1 Pfund Zucker, der mit Rosenwasser angeseuchtet ist, so lange, die Feuchtigkeit verdampst ist, dann kommt 1 Theelöffel Chokolatpulver, 1 Theelöffel Zimmet dazu, dann kommen die Mandeln hinein und werden auf dem Feuer so lange gerührt, dis die Mandeln ganz trocken und überzuckert sind. Dann löst man sie voneinander und deckt sie zu, damit sie glänzend bleiben.

Pflastersteine. 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Honig wird mit ½ Liter Wasser gekocht; nachdem es erkaltet ist (nicht ganz kalt), kommt ½ Pfund Rosinen, ¼ Pfund Zitronat, 2 Loth Zimmet, 1 Loth Nelken, 2½ Pfund Wehl, ¾ Loth Hirschhornsalz. Alles wird gut geknetet, zu Kugeln gestormt (nicht gleichmäßig, sondern die Form von Pflastersteinen). Sind sie gebacken und erkaltet, taucht man sie in Zuckersprup.

kanindenpfesser. Indem wir gegenwärtig in der Wildpretzeit uns befinden, so sei hier ein in Frankreich besonders beliebtes und außers ordentlich gut schmeckendes Kaninchengericht angeführt. Man gebe Butter und ein Stück Speck in die Pfanne. Wenn der Speck außgeronnen ist, wird er heraußgenommen und dann das in Stücke geschnittene Kaninchen hineingelegt und während einer Viertelstunde einigemale umgerührt. Sosdann stäubt man einen Löffel voll Mehl darüber, gießt einen halben Liter Rothwein daran, salzt und pfessert und würzt nach einer Viertelsstunde noch mit kleinen Zwiedeln, etwas Petersilie, einem Lorbeerblatt, einem Korn Knoblauch und etwas Zitronenrinde. Dann kocht man alles langsam eine Stunde.

Bühneraugen entferne ich auf folgende Weise: Ein Stückhen Leder wird um die Zehe gewickelt, nachdem in dasselbe eine Deffnung von der Größe des Hühnerauges gemacht worden, damit das Letztere vom Leder unbedeckt bleibt. Nun wird grünes Wachs an ein brennendes Licht geshalten, man läßt es auf das Hühnerauge tropfen, und nach einer Zwischenzeit von je 14 Tagen ist von dem Hühnerauge selbst und von dem Platze, wo es gestanden, nichts mehr zu bemerken.

Rullische Walchmethode. Die Wäsche wird bei der in Ruftand seitens der dort lebenden Deutschen gebräuchlichen Methode sehr schön weiß und ist besonders zu größern Wäschegegenftanden, wie Bettdecken, großen Tisch= tüchern und dergleichen zu empfehlen. Die schmutzige Wäsche wird in lauwarmem Waffer eingeweicht und nach Belieben einige Stunden ober auch über Nacht stehen gelassen. Man thut gut, das darüber zu gießende Wasser mit einem Eimer abzumessen, damit man weiß, wie viel Wasser man zum Rochen der Wäsche nöthig hat. Nehmen wir an, man braucht 3 Eimer Wasser, so wird nun die Lauge zum Rochen so zubereitet: 3 Eimer kaltes Flugwasser werden in den Baschekessel gegossen, dazu 3/8 Kilo gewöhnliche Waschseife, in etwas Wasser aufgelöst, gemischt und 2 Eglöffel Creasin. In die kalte Lauge wird nun die Basche, nachdem man sie ausgedrückt und in ein Tuch gebunden, gelegt und dann erst das Feuer unter dem Ressel angezündet. Gine halbe Stunde muß die Wäsche tochen, nach der ersten Viertelstunde wird sie umgewandt, aus dem Ressel genommen, die tochende Lauge darüber gegoffen und so lange stehen gelassen, bis man sie beguem leicht durchwaschen kann. Darauf wird noch einmal reines, tochendes Wasser darüber gegossen und wenn dieses erfaltet, ausgewaschen und gespühlt. Die Lauge wird dann noch zum Ginweichen der Dienstbotenwäsche benutzt und es ist auffallend, wie leicht und schnell dieselbe dann zu maschen ist und wie wenig Mühe es kostet.

Schwämme zu reinigen. Man wäscht die Schwämme aut in warmen Wasser, drückt sie gehörig aus und wäscht sie sodann so lange mit Bitronensaft, bis sie weiß und geschmeidig sind; hierauf werden sie in reinem Wasser gespühlt und getrocknet. Wird diese Reinigung von Zeit zu Zeit wiederholt, werden die Schwämme nie mehr so glitschrig, auch muß man dieselben gleich nach dem Gebrauch auswaschen und zum Trocknen aufhängen. - Ein weiteres, von uns ichon früher empfohlenes Mittel, sei hier wiederholt mitgetheilt: Man legt die Schwämme in Wasser, worin man einige Tropfen übermangansaures Kali gegeben. Man wiederholt dies oft, indem man den Schmamm drückt und ausreibt, bis sich all das "Schleisige", nämlich die Seife, aufgelöst hat, und spühlt dann mit flarem Wasser nach. Uebrigens gibt es ein herrliches Präservativ vor dem Glitscheriamerden der Schwämme, indem man täglich nach dem Waschen dieselben vollständig von der Seife saubert und dies geschieht ebenfalls durch einfaches Auswaschen in sauberem Wasser mit einigen Tropfen über= mangansaurem Rati, das sehr billig in Droguerien und Apotheken zu haben ist. Um besten hält man sich eine satte Lösung in einem Fläschchen bereit auf dem Waschtisch, da einige Tropfen, in das Mundwasser ge= geben, auch sehr gut desinfizirend wirken.

Gedanken und Sprüche.

Das Publikum als Autor unterrichten Mit Geist und Anmuth ist zwar schwer; Jedoch sein Haus von allen seinen Pflichten Als Mutter und als Frau und täglich unterrichten Durch Wort und Beispiel, das ist mehr!

Gin unnüt Leben ift ein früher Tod.

Ihr Frauen, werdet harmonisch in Allem, so auch in eueren Einnahmen und Ausgaben! Bringt Uebereinstimmung in euer häusliches und äußeres Leben, und die gute Hausstran, die gute Mutter, das tüchtige Mädchen werden auch zugleich die besten Bürgerinnen sein, indem sie die Rechte ihrer Mitmenschen achten und über die sogenannte "gute Gesellschaft" nicht die bürgerliche ruiniren!

Fedes Mädchen wisse von früher Kindheit an, daß es die häuslichen Arbeiten erlernen muß, wie sein A-B-C, und daß es nicht freigesprochen wird zum mündigen Menschen, ehe es die Pflichten kennen gelernt hat, welche die Natur ihm bestimmt, und es wird gerne und freudig dem sich unterziehen, was Alle lernen und seisten müssen.

Conise Büchner.