

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 15 (1893)
Heft: 8

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: 19.02.2026

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

Rech- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

Sf. Gallen

Nr. 2

Februar 1893

Ueber Dienstboten-Erziehung.

Jedermann klagt heutzutage, und leider mit Recht, über schlechte Dienstboten. Forschen wir der Ursache des Uebels und zugleich den Mitteln zu dessen Hebung nach.

Der Grund des Uebels scheint uns zum ersten darin zu liegen, daß die Frauen unserer Zeit die hohe Bedeutung ihres häuslichen Berufes verkennen, dann auch in den übermäßig gesteigerten Ansprüchen, welche in der Jetztzeit an jedes Hauswesen gemacht werden. Hiedurch veranlaßt, stellt die Herrschaft Anforderungen an die, den ungebildetsten Klassen der Gesellschaft entstammenden Wesen, welchen kaum die tüchtigsten, geschultesten Menschen gerecht werden könnten.

Man setzt eine Menge von Vollkommenheiten, Vielseitigkeiten, Tugenden bei ihnen voraus, welche das Maß ihrer Leistungsfähigkeit weit übersteigen. Man verlangt von Haus aus Ueberlegung und selbständiges Denken von Menschen, in denen diese Eigenschaften noch gänzlich unentwickelt schlummern, anstatt sie mit Geduld langsam nach und nach zu wecken und in ihnen auszubilden. Man fühlt sich enttäuscht, wenn die in Zeitungsannoncen oder gewissenlos ausgestellten Zeugnissen angerühmten Eigenschaften sich bei den angenommenen Dienstboten nicht sofort bewähren; man wechselt und fällt vom Regen in die Traufe.

Die äußerste Vorsicht bei der Wahl der Dienstboten ist dringend anzurathen; hat man aber eine Wahl getroffen, dann muß man sich auch die Aufgabe stellen, wechselseitige Treue und persönliches Vertrauen zu gewinnen.

Wie bei der Kinder-Erziehung, so lasse man sich auch die Ausbildung der Dienstboten angelegen sein. Man bemühe sich zunächst, die in der Regel mangelhaft erzogenen ruhig und milde, mit voller Berücksichtigung ihrer bisherigen Verhältnisse und der dadurch eingelebten Eigenart, nachzuerziehen. Von hochmüthiger Selbstüberhebung wird die taktvolle Frau sich dabei ebenso sehr zu hüten wissen, wie vor unkluger und schädlicher Vertraulichkeit. Das mütterlich fühlende Herz wird den rechten Weg durch

Verschmelzung der gegenseitigen Interessen leicht finden und weise die Mittel benutzen, welche Geduld, Langmut, Nachsicht, Freundlichkeit, Freigebigkeit, Wohlwollen, Liebe, Weckung des Ehrgefühls, Ernst, Strenge, Lob und Tadel an die Hand geben.

In erster Linie ist aber das Beispiel der Hausfrau das wirksamste Mittel zur Erziehung guter, brauchbarer, treuer Dienstboten. Man verlange recht viel von sich selbst, dann wird es der Dienstbote ganz natürlich finden, daß auch seine Leistungsfähigkeit angespannt wird. Die Hausfrau muß, wenn es ihre Gesundheit irgendwie gestattet, die erste sein, welche im Hause wacht, die letzte, welche sich zur Ruhe legt. Von ihr selbst muß der Geist der Ordnung, Pünktlichkeit, Reinlichkeit, Sparsamkeit im Hause ausgehen. Sie muß vorausdenken und einteilen, über die Arbeitskräfte des Hauses zu disponiren verstehen und am rechten Ort die eigenen und die fremden Kräfte zu schonen wissen, sich selbst für keine Arbeit zu gut dünken, nichts für zu gering achten, da, wo es nötig ist, mit Einsicht, Vernunft und Mut eingreifen, mit nie ermüdender, gleichmäßiger Freundlichkeit des Tages Last und Hitze auf die eigenen Schultern nehmen und da, wo nur geringe Mittel zur Verfügung stehen, immer zuerst an sich, zuletzt an den Untergebenen zu sparen.

„Dienen lerne beizeiten das Weib nach ihrer Bestimmung, denn durch dienen allein gelangt sie endlich zum herrschen, zu der verdienten Gewalt, die doch ihr im Hause gehört.“ Die Herrin gebe selbst das Beispiel solider Einfachheit, dann wird es ihr leicht möglich sein, es bei ihren Dienstboten zu erreichen, daß sie ihren Lohn nicht in einfältigem Flittertand vergeuden, sondern daß derselbe nutzbringend angewendet oder zur Sparkasse getragen wird.

Man halte darauf, daß die Leute nie müßig gehen, denn für solche, die des ersten, selbständigen Denkens ungewohnt sind, bleibt das Nichtsthun die Ursache aller Thorheiten.

Besonders nötig ist es auch, daß die Dienstboten wissen, es werden ihre Leistungen stets gerecht beurteilt, daß sie für ernstliches Streben immer Anerkennung, aber auch je nach Verdienst ersten Tadel finden. Eine gut denkende Herrschaft wird auch bemüht sein, an den Familienverhältnissen ihrer Untergebenen regen Anteil zu nehmen und so die Leiden und Freuden ihres Privatlebens zu den eigenen zu machen.

Verläßt ein treuer, tüchtiger Dienstbote unser Haus, so sollte dieses Wohlwollen nicht aufhören, sondern unsere Theilnahme für sein weiteres Fortkommen und unsere Hülfe für die Tage seines Alters ihm gesichert bleiben, was gewiß nicht verfehlen wird, aneifernd auf die Zurückbleibenden zu wirken.

Die Verwendung chemischer Präparate in der Küche.

Wahrscheinlich bleibt es kommenden Zeiten vorbehalten, daß jedes Mädchen schon in der Schule diejenigen Kenntnisse der chemischen Wissenschaft sich aneignen wird, welche es später als Hausfrau in die angenehme Lage versetzen werden, sich und den Ihrigen die verschiedensten Unannehmlichkeiten durch ihr Wissen zu bereiten; heute können wir allerdings nicht erwarten und auch nicht verlangen, daß eine jede Hausfrau Kenntnisse der Chemie besitzen sollte, und wir begnügen uns daher mit dem, was uns durch die Oeffentlichkeit, durch Zeitungen und fleißiges Studium populär abgefaßter, wissenschaftlicher Werke zugänglich geworden ist und bemühen uns daraus, so weit es für unsere Zwecke dienlich ist, einen wirklichen Nutzen zu ziehen.

In diesem Sinne seien hier einige, durch jahrelangen Gebrauch bekannte, chemische Präparate, deren Verwendung in der Häuslichkeit sich stets von großem Nutzen bewährten, den geehrten Leserinnen angeführt, um sie mit den Wirkungen derselben näher bekannt zu machen. Es ist dies:

1. Das kohlensaure Natron, welches die Eigenschaft besitzt, Säuren zu neutralisiren. Das kohlensaure Natron ist ein trockenes, weißes Pulver, welches wir in jeder Droguenhandlung und auf dem Lande, wo es deren nicht gibt, in jeder Apotheke zu kaufen bekommen.

Das kohlensaure Natron verhindert das Gerinnen des Rahms, auch wenn er nicht mehr ganz frisch sein sollte; auch in die Milch können wir das kohlensaure Natron geben, denn es hat die Eigenschaft, daß es die, das Gerinnen befördernde Säure neutralisirt; mit demselben Vorteile gebrauchen wir das kohlensaure Natron bei Sodbrennen, oder wenn wir zu sehr fette oder besonders saure Speisen gegessen haben, überhaupt jedesmal, wenn sich im Magen zu viel Säure gebildet und dadurch Unwohlsein herbeigeführt wird; alsdann haben wir nur notwendig, in ungefähr $\frac{1}{6}$ Liter Wasser eine Messerspiße voll kohlensaures Natron zu geben, einige Augenblicke auflösen lassen und dann umrühren und trinken; wir können auch etwas Zucker beimischen, da das Natron keinen besondern Wohlgeschmack hat. In Flußwasser löst es sich, wie überhaupt alle Säuren, besser auf, als im Brunnenwasser.

2. Das übermangansaure Kali, welches uns namentlich im Sommer außerordentliche Dienste in der Küche leistet. Das übermangansaure Kali stellt sich uns in feinen Krystallnadeln dar und wir lassen uns eine Lösung in der Apotheke bereiten; zu bemerken ist, daß das übermangansaure Kali stets an einem trockenen Orte aufbewahrt werden muß, wo kein Licht zukommen darf.

Das übermangansaure Kali ist eine schwarzrote Flüssigkeit, deren Norm für den Hausgebrauch beiläufig folgende ist: auf 1 Gramm übermangansaures Kali 100 Gramm destillirtes Wasser; wir können uns für ungefähr 50 Rp. ein Fläschchen bereiten lassen. Das übermangansaure Kali hat die Eigenschaft, daß es jede Fäulniß und auch den geringsten Anflug einer solchen, sofort zerstört und es benimmt daher dem Fleische jeden auch noch so großen Uebelgeruch sofort; wir können es bei allen Fleischarten in Anwendung bringen, sowohl beim Geflügel, das im Sommer so leicht übelriechend wird, als auch beim Wildpret und allem übrigen Fleische. Um es zu gebrauchen, nehmen wir ein Gefäß, darin wir das Fleisch waschen wollen, gießen ungefähr 2 Liter kaltes Wasser hinein, und geben 20—30 Tropfen der dunkelroten Flüssigkeit hinein; sofort färbt sich das Wasser rot und zwar ist diese Farbe ein zartes, feines dunkelrosenroth, mehr in's Violette gehend; jetzt legen wir das Fleisch hinein und lassen es so lange darin liegen, bis das Wasser sich gänzlich entfärbt hat, bis es völlig gelb geworden, was sich natürlich ganz nach dem Zustande des Fleisches richtet; wir nehmen es dann heraus und waschen es zweimal im kalten Wasser. Sollte das Fleisch jedoch noch irgend etwas von Uebelgeruch aufweisen, so wiederholen wir das Verfahren und geben noch 10 Tropfen von der Flüssigkeit mehr. Auch der stärkste Uebelgeruch wird nach zwei- bis dreimaligem Verfahren gänzlich entfernt werden. Wenn wir dann das Fleisch im kalten Wasser zwei Mal gewaschen haben, so können wir es braten oder kochen je nach Belieben; wenn es zu kochen oder zu braten anfängt, so riechen wir noch ein wenig das Mangan heraus, dies ist ein starker Eisengeruch, doch wir brauchen uns aus diesem Geruch nicht viel zu machen, denn er verflüchtigt sich durch das Kochen bald; und ist das Fleisch erst fertig bereitet, so schmecken wir weder an der Brühe, noch am Fleisch irgend etwas von dem Eisengeruch, er hat sich dann durch den Dunst gänzlich verflüchtigt.

Ueberwinterung der Zimmerpflanzen.

Schon so manche Blumenfreundin hat die bittere Erfahrung machen müssen, daß ihre Pflanzen, die sie für theures Geld erstanden, den ganzen Sommer hindurch sorglichst pflegte, im nächsten Frühjahr nicht wieder zu neuem Leben erwachten. So schön wie sich ein gut arrangierter Blumentisch oder Fenster mit Blattpflanzen und schönblühenden Gewächsen ausmacht, sobald mit Verständnis dem Bedürfnis der einzelnen Pflanzen in der Pflege und Behandlung entsprochen wird, so traurig ist aber oft der

Anblick solcher Pflanzen, welche ohne jegliches Verständniß behandelt werden. Sterben durch die unsinnigste Behandlung die für schweres Geld erstandenen Pflanzen nach einigen Wochen oder Monaten ab, so wird in den meisten Fällen dem Gärtner die Schuld gegeben, obwohl bei der den Pflanzen angediehenen verkehrten und ungeschickten Behandlung dieselben unbedingt zu Grunde gehen mußten. — Besonders aber gehen bei der Ueberwinterung viele Zimmerpflanzen ein, und ist eine gute Ueberwinterung auch nicht leicht. Aber gerade in betreff der Ueberwinterung machen sich die wenigsten Blumenfreunde irgendwelche Strupel. Die Blumen bleiben gewöhnlich im Wohnzimmer, dessen Temperatur bei Tage bis auf 16° R. hinaufgeheizt wird, während sie des Nachts auf $3-4^{\circ}$ sinkt, vor dem Fenster oder in irgend einem dunklen Winkel, in Staub, Rauch und Kohlendunst stehen, werden dabei womöglich noch stark mit Wasser begossen und, wie man glaubt, sorgfältigst gepflegt. Kommt dann der Frühling ins Land, so stehen sie traurig da, strecken bejammernswerth ihre blätterarmen Zweige in die Luft und verraten, Zeugnis von dem Unverständniß ihres Pflegers ablegend, nur zu sehr, daß sie krank sind. In erster Linie sollte stets bedacht werden, daß auch die Zimmerpflanzen zu Ende des Sommers ebensogut in den Zustand der Ruhe treten, wie jede andere Pflanze. In diesem Zustande ist es für dieselben am besten, wenn sie in ein Zimmer gebracht werden, wo sie eine gleichmäßige Temperatur von $4-8^{\circ}$ R. haben. Das Zimmer soll eine möglichst recht sonnige Lage haben; die Fenster aber müssen durch Läden verschlossen werden können, um das Eindringen des Frostes zu verhüten. Liegt der Ueberwinterungsraum über oder inmitten zweier stets geheizten Zimmer, dürfte ein Ofen zu entbehren sein, da die Temperatur dann bis zum Gefrierpunkt nicht fallen kann. — In einem solchen Zimmer sind die Pflanzen in zweckmäßigster Weise aufzustellen, und geschieht solches am besten auf einer Blumentreppe mit schmalen Brettern und ziemlich hohen Stufen, die in einer Entfernung von 1 Meter vom Fenster aufzustellen ist, damit die Pflanzen von vorn begossen werden können. Auf die untersten Stufen stellt man die lichtbedürftigsten Pflanzen, mehr nach oben diejenigen, die genügsam in dieser Hinsicht sind. Hinter dem Gestell werden solche untergebracht, die Blätter abgeworfen haben, oder krautartige, die nicht in Vegetation sind, die aber, sobald sie im Frühjahr zu treiben anfangen, mehr an das Licht gebracht werden müssen. — Ferner ist zu beachten, daß eine Pflanze, die nicht in Vegetation ist, selbstverständlich auch nur geringe Mengen Wasser verbraucht. Man begieße deshalb auch nur selten, und entferne das in der Unterschale befindliche Wasser baldigst. Durch stauende Masse wird die Erde sauer, wodurch die Wurzeln absterben bzw. faulen. Stets ist zum Begießen aber nur Wasser zu nehmen,

welches wenigstens Zimmertemperatur hat, niemals darf kaltes Wasser genommen werden. — Zum Schlusse sei noch erwähnt, daß das Doppel-
fenster einen sehr geeigneten Platz für Zimmerpflanzen bietet. Die Ge-
wächse erhalten hier Licht, sind der Einwirkung der Sonne ausgesetzt und
von der so schädlichen trockenen Stubenluft abgeschlossen. Liegt die Be-
fürchtung nahe, daß bei Frost die Luft zwischen den Fenstern zu kalt
wird, so sind die inneren Fenster zu öffnen, um Wärme dahin zu leiten.

Für Küche und Haus.

Cervelatwurst. 5 Kilogramm Schweinefleisch, 2 Kilogramm Rindfleisch,
2 Kilogramm frischen Speck werden geschabt oder so fein gehackt wie
Crème und tüchtig durcheinander gearbeitet. Am besten hierzu eignet sich
Fleisch vom Rippenstück.

Dann werden 200 Gramm fein gestoßenes trockenes Salz, 32
Gramm ganz weiße Pfefferkörner und 8 Gramm fein gestoßener Salpeter
dazu gegeben und die Masse eine Viertelstunde lang geknetet, wobei der
ausgetretene Fleischsaft immer wieder darunter gemengt wird. Wenn der
Wurstteig auf diese Weise recht gut verbunden ist, streicht man ihn durch
ein Sieb, damit alle etwa noch vorhandenen Sehnen zurückbleiben; wenn
diese nicht entfernt werden, läßt sich die Wurst nicht in feine Scheiben
schneiden. Schon vorher hat man gute, mittelstarke Rindsdärme in lau-
warmem Wasser aufgeweicht und in Salzwasser gespült; diese werden nun
zwischen reinen, weißen Tüchern möglichst trocken gedrückt und in so lange
Stücke geschnitten, als man die Würste haben will. Nachdem der Darm
an einem Ende zugebunden ist, streift man das andere Ende auf die
Röhre einer Wurstpresse oder auf ein Wursthorn und füllt den gut durch-
gearbeiteten Teig in die Därme.

*

Abgeriebener Apfelfudien. $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird zu Sahne ge-
rieben und nach und nach 4 Eier und 4 Eigelb, die Schale von einer
Zitrone und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu gegeben. Von 1 Pfund Mehl und
 $\frac{1}{4}$ Pfund Hefe macht man einen festen Teig, den man aufgehen läßt
und mit der Butter eine halbe Stunde lang verrührt. Zuletzt tut man
noch $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen darunter, füllt in eine gut mit Butter ausge-
strichene Form und backt den Kuchen eine Stunde.

*

Italienische Schnitzel. Recht gut abgelegene, fleischige Lammkoteletten
löst man aus der Haut und von den Knochen, klopft sie leicht, bestreut
sie mit Pfeffer und Salz, legt sie in eine mit Butter dick ausgestrichene

Pfanne und brät sie erst auf der einen, dann auf der andern Seite 2 Minuten. Darauf gießt man die Butter ab, gießt dafür einige Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt über die Schnitzel, bestreut sie dann schnell, nachdem sie noch einmal in der Bouillon aufgekocht sind, mit in Butter zuvor leicht angerösteter Semmelkrume, richtet sie französisch, mit der bestreuten Seite oben, um feine Gemüse an und reicht daneben eine Schüssel gerösteter kleiner Kartoffeln.

*

Zuckernüsse. 2 Pfund Zucker, 8 Eier, 10 Gramm Pomeranzenschale, diese, sowie 2 Zitronenschalen ganz fein gehackt, und Zimmt werden zusammen tüchtig gerührt und nach und nach 2 Pfund Mehl hinzu gethan. Von der Masse werden Nüsse geformt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und im mäßig heißen Ofen gebacken.

*

Zuckerbrezeln. 20 Gramm Zucker und 20 Gramm Butter werden in der Kasserolle so lange am Feuer gerührt, bis es steigt. Dann tut man so viel Mehl hinzu als zum Dickwerden nötig ist, rührt inzwischen noch 8—10 Eidotter dazu und bringt die Masse aufs Rudelbrett, wo man den Teig ausrollt und formt. Mit Ei bestrichen und mit Zucker bestäubt und dann gelb gebacken, schmecken die Brezeln vorzüglich.

*

Nüsse. 1 Pfund Butter zu Sahne gerührt, dazu 12 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, Zitronenschale, feingehackte Mandeln, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Pfund Mehl und 5 Lot Wärme $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und 1 Stunde gebacken.

*

Törtchen mit Früchten. 3 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 Pfund Zucker und 9 Eier werden tüchtig miteinander vermengt und der Teig geformt, im Ofen gelb gebacken und mit Früchten gefüllt.

*

In diesem Jahre kochen sich die Kartoffeln schlecht, indem sie außen mehlig sind und leicht zerplatzen, während sie innen einen harten Kern behalten. Um diesen Uebelstand zu vermeiden, tue man beim Einsetzen eine Hand voll Salz an die Kartoffeln, dieselben kochen dann allerdings etwas länger, aber sie kochen besser durch und zerfallen nicht.

*

Linoleum zu behandeln. Um Linoleum glänzend zu erhalten, wäscht man dasselbe nach Angabe der „D. Bauztg.“ regelmäßig alle 2 bis 3 Wochen mit einer Mischung aus gleichen Theilen Milch und Wasser. Nach Verlauf von 3 bis 4 Monaten werden die Teppiche zc. mit einer schwachen Lösung von gelbem Wachs in Terpentin abgerieben. So behandelt, hält sich das Linoleum vorzüglich und sieht so glänzend wie neu aus.

Hühnerfutter im Winter. Wer seinen Hühnern den Winter über grünes Futter geben kann, wird finden, daß dieselben frühzeitig Eier legen und überhaupt besser gedeihen. Da nun in dieser kalten Jahreszeit es meistens an solchem Futter fehlt und die Abfälle von Gemüse nicht ausreichen, so kann man sich einen Ersatz nach dem „American Poultry Journal“ auf folgende Weise leicht verschaffen: Man füllt zwei Kästchen jeden andern Tag mit Sand und Getreidekörnern, feuchtet den Inhalt gut an und stellt die Kästen an einen warmen Platz in der Nähe des Ofens. Nach 4 Tagen haben die Körner (Hafer, Weizen und Gerste) gekeimt und Wurzeln geschlagen. Der Sand wird alsdann herausgeschichtet oder auf eine andere Weise von den Körnern getrennt und man wird finden, daß diese Körner das vorzüglichste Grünfutter für den Winter abgeben. In anderer Weise kann dieser Plan im Sommer ausgeführt werden, wenn die Hühner auf einen kleinen Raum beschränkt sind. Nachdem die Hühner des Abends zur Ruhe gegangen sind, hacke man ein Stück Boden auf, besäe dasselbe dick mit Körnern, feuchte es an und bedecke es mit Brettern. Nachdem die Körner gekeimt haben, werden nach Bedarf die Bretter entfernt und die Hühner zugelassen.

*

Es sei auf ein Mittel gegen das lästige Gefrieren der Schaufenster hingewiesen. 55 Gramm Glycerin werden in einem Liter 63prozentigem Spiritus aufgelöst, dem man, um einen angenehmen Geruch zu erzielen, etwas Bernsteinöl zufügt. Sobald die Mischung wasserklar erscheint, wird die innere Fläche des Schaufensters mit dieser Flüssigkeit mittelst eines Fensterleders oder Leinwandlappens abgerieben, wodurch nicht nur das Gefrieren, sondern auch das Beschlagen und Schwitzen der Fenster vermieden werden kann.

*

Auf 100 Gramm Reisstärke 20 Gramm Borarpulver und 1 Gramm weißen, gepulverten Gummiarabikum geben einen ausgezeichneten Wäsche-Glanz.

Gedanken und Sprüche.

So bald Dein Werk ist gut,
Gibt Dir's auch guten Mut.

*

Kein ander Mittel gibt's
Der Drangjal zu entzieh'n,
Als ganz geduldig sich
Derjelben unterzieh'n.