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

Band: 15 (1893)

Heft: 16

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.

Erscheint am briffen Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 4

April 1893

Borge nicht!

Wer das, was er konsumirt, nicht bezahlt, sondern auf Kredit entnimmt, verzehrt heute schon, mas er in den nächsten Tagen erst verdienen will, und das ift immer untlug, denn man foll nur über das verfügen, was man tatsächlich besitzt. Es hat jeder Tag seine Bedürfnisse, die Du in vielen Källen nicht vorher bestimmen kannst; wenn Du aber heute schon verzehrest, was Du erst später verdienen willst, so mußst Du Dir später Entbehrungen auferlegen, um Deine Schulden bezahlen zu können. Das Raufen auf Kredit ist auch sehr gefährlich; es ist so beguem Aus: gaben zu machen, ohne den Beutel zu ziehen und wer dies zu tun pflegt, verläßt sich häufig, ohne nähere Prüfung seiner Verhältnisse auf die Hoffnung, am Tage ber Zahlung seiner Berpflichtung nachkommen zu können, diese unklare Hoffnung verleitet ihn aber zum Erwerbe von Dingen, deren Preis seine Mittel überschreitet und er ist, namentlich wenn noch unvorhergesehene Fälle notwendiger Art sein Ginkommen belasten, nicht in der Lage seinen Verpflichtungen nachkommen zu können; er kommt in den Ruf eines unsoliden Menschen, verliert seinen Kredit und wenn er nicht rasch Einhalt tut, so ist er dem wirtschaftlichen und damit oft auch dem moralischen Untergange verfallen! Du wirst seltener in die Bersuchung des Borgens fallen, wenn Du vorher die Folgen erwägst.

An die Sonne!

Alengstliche Seelen fürchten die Frühlingssonne; es wird ihr nachsgesagt, sie verbleiche die Farbe der Kleider und der Teppiche; sie schade den Möbeln und verunziere die menschliche Haut mit braunen Flecken. Dennoch wird ihr ein gutes Teil Kraft zugeschrieben und das mit Recht. Merkwürdig ist indes, daß nur die weniger angenehmen Wirkungen so sehr in Betracht gezogen werden. Das sind doch nur Kleinigkeiten, denen leicht begegnet werden kann. Die wohltätige Einwirkung der Sonne ist

unermeglich. Sie zerstört die Krankheitskeime und erweckt neues, frohes Leben, überall, wo sie hinkommt. Umwillkürlich sucht das Alter die Sonne, das wärmt und prickelt die steifen Glieder, das zieht die Wintergebreften aus dem Rörper und ölt die Gelenke wie nichts anderes fo. In unwiderstehlichem Drang gehen auch die Kinder an die Frühlingssonne. fragen die nach Sommersprossen und berlei Kleinigkeiten - im Sonnenlichte wollen sie sich baben, sie bedürfen des traft- und lebenspendenden Wer Angst hat für der Kinder garte, weiße Haut, der schütze den Kopf mit einem großen, leichten, luftdurchläßigen Hute. lagt sie springen und sich tummeln an der Sonne. An die Sonne mit ben Decken und Betten und der Wäsche; an die Sonne aber nicht-nur das Neue und Schöne, jondern auch das Alte und Geflickte. Die Möbel und Kleider mögen mit leichten Tüchern bedeckt werden, damit die Farben nicht notleiben. Die Teppiche kehrt man um oder bedeckt sie ebenfalls mit Tüchern, aber laßt die Sonne dazu scheinen. Ein aut durchsonntes Zimmer ift die beste Beilquelle, ein Gesundbrunnen für Jung und Allt, es schafft Arbeitsfreude und Arbeitskraft.

Fertiges Braunmehl.

Ungeübten Röchinnen macht das Rösten oder Einbrennen des Mehles Sie bringen es nicht zu gleichmäßiger Farbe, brauchen viel Berdruß. dazu unverantwortlich viel Fett und anstatt gleichmäßig fein, wird ihnen das Mehl knollig und teilweise hartklumpig. Aus solch eingebranntem Mehl kann felbstverständlich keine garte Suppe oder feine Sauce hergestellt werden. Dieser Uebelstand hat schon manchen Rüchenbeflissenen ihre Arbeit vergällt und sie vom Rochen berjenigen Speisen abgehalten, zu denen eingebranntes Mehl erforderlich ift. Diesem Mangel abzuhelfen ist ein kluger Ropf auf den guten Gedanken gekommen, beste Qualität Weizenkörner zu röften und solche dann zu Mehl zu vermahlen. Erfolg dieser Prozedur ist vorzüglich. Das Mehl in schöner, goldgelber Farbe ift von feinstem Wohlgeschmacke, würzig und ausgiebig. in fürzester Zeit damit hergestellten Suppen und Saucen sind tadellos zart und sehr schmackhaft. Bermöge seiner guten Qualität und seiner großen Vorzüge in der Verwendung hat sich das in der Fabrik von Rudolf Rift in Altstätten hergestellte Braunmehl bereits in ben Hotelfüchen und in den verschiedenen Anstalten und Benfionen eingeburgert. Wir machen gang speziell die Hausfrauen auf dieses neue Erzeugnis aufmerkfam; sie werden uns bafür Dant wiffen.

Kodjanleitung zur Herstellung eines Bratens im Müller'schen Selbstkocher.

Man machte die Erfahrung, daß Manche im Selbstfocher keinen guten Braten zu Stande bringen. Das liegt in der Behandlung. Borerst nehme man ein richtiges, gut abgelagertes Bratenstück. Man tlopfe es allseitig, bis es ein glattes, viereckiges Stück ift. Auf das sehe man besonders. Gefalzen kann es werden nach eigenem Gutfinden, entweber vor dem Klopfen oder erst, wenn es auf einer Seite gut angebraten und zuerst beträufelt ist, das Salz zieht sich dann besser ein. nehme eine flache, niedere Gisenpfanne, nimmt man eine höhere, so wird das Fleisch seitwärts vom Dampf erhitzt, was einen stärkern Saftaustritt bewirft, der vermieden werden sollte. Das Wett muß rauchheiß sein, ehe man das Fleisch einlegt. Sodann brät man es auf allen 6 Seiten hübsch dunkelgelb an. Man wende es ja nicht, bis eine Seite allemal hubsch braun ift, sonst wurde man wieder bewirken, daß mehr Saft aus träte. Die angebratenen Seiten werden fleißig mit dem Bratensaft überpinselt, und damit die nebenanliegende Sauce nicht brandig werde, stößt man das Stück von Stelle zu Stelle. Dies Anbraten berührt rings nur die Oberfläche, auf das Weichwerden hat es noch keinen Einfluß. Letteres bezweckt man erst badurch, daß man das angebratene Stück in Die Rocher-Casserole legt, in der Gisenpfanne das klare Fett abgießt und von der braunen Jus eine gang furze, fraftige Sauce bereitet, welche nun kochend über den Braten gegeben wird. Sodann wird die Cafferole gedeckt und der Braten, je nach der Sorte Fleisch und dem Stück, 5-20 Minuten vorgekocht. 3. B. Roaftbeef ober Entrescotes, wenn man fie rötlich haben will, läßt man nur 5 Minuten im vollen Dampfe tochen, Kalbsbraten 10-15 Minuten, je nach der Größe des Fleischstückes. Schweinsbraten 15-20 Minuten. - Man plazire den Braten stets zwischen zwei heiße (mit Inhalt versehene) Rochergefäße. Im Rocher verbleiben sie 3 Stunden und auch länger.

Das Aufwärmen von Speiseresten geschieht ohne Weiteres derart, daß man die betreffende Casserole zwischen zwei heiße Gefäße in den Kocher stellt. In einer Stunde ist die Speise gut und schmeckt wie

frisch.

Puddings kann man im Kocher nur in Formen kochen. In Servictten verslachen sie sich nach dem Herausnehmen. Man kann jede beliebige Form dazu gebrauchen, zumal ein Deckel gar nicht nötig ist über der Form. Sie geraten, offen in das kochende Wasser gestellt und nur rasch auf starke Dampsströmung gebracht, ganz ausgezeichnet. Wollte man sie länger kochen, so müßte man sie bedeckt in's Wasser beisetzen.

Der Wasserstand bei eingesetztem Topf muß kaum die halbe Sohe des letztern erreichen.

Setzt man nur 1 bis 2 Gefäße ein, so lege man unter den Bodenfilz und über den innern Schlußdeckel ein selbstzufertigendes Watte-, Woll- oder Federkissen.

Das sogenannte Vorkochen kann bei solchen Speisen, welche einer längern Hitzeinwirfung bedürfen, dadurch erleichtert werden, daß man sie, wenn die starke Dampsentwicklung erreicht ist, sosort einsetzt. In der ersten halben Stunde wirft die Hitze soviel wie bei Kleinseuer. Nach Ablauf der vorgeschriebenen Rochzeit oder auch etwas später setzt man sie nochmals auf's Feuer bis zur starken Dampsentwicklung, sodann setzt man sie endgültig ein. Nimmt man sie aber vor Ablauf der bestimmten Vorkochzeit heraus, so läßt man sie, wenn der Kochgrad wieder erreicht ist, weiter kochen bis die Zeit voll ist. — Diese Behandlungse weise ist bei Petrole und Gasseuer besonders zu empsehlen.

Hausfrauen!

Wangen, Glätten fertig seid, so seid nicht pressirt die Stücke auseinander zu legen und bundweise in die Schränke einzuordnen, sondern laßt die Sachen noch einige Stunden ausgebreitet der Luft und der Sonne auszgesetzt. Wenn Ihr die eben fertig gestellten Wäschestücke zu schnell einzumt und einschließt, so dürft Ihr darauf rechnen, daß sich Moderstreisen und Stockslecken darin bilden. Wäsche, die zu wenig ausdünsten und nachtrocknen konnte, wird ohne daß sie gebraucht wird beim liegen in Schränken und Schubladen mürb und die Faser zerfällt vor der Zeit.

Der ländliche Gemüsegarten.

Wer Gelegenheit hat, zu beobachten, wie man oft gerade auf dem Lande die feineren Gemüse kaum dem Namen nach kennt, wie in mancher wohlhabenden Bauernfamilie wochenlang das gleiche Gemüse Tag für Tag auf dem Tische erscheint, der kann sich der Einsicht nicht verschließen, daß eine überall in Angriff genommene theoretische und praktische Bestehrung über rationellen Gemüsebau dringend von Nöten ist. Kartoffeln, Kraut, Käben, Bohnen und Salat sind oft die einzigen Gemüse, welche die Bäuerin pflanzt und auf den Tisch bringt. Aufmerksame, strebsame Mädchen vom Lande, die aus irgend einem Grunde in eine sorgfältig geführte Küche gestellt werden, sieht man oft staunen über die Manigfaltigsteit der zur Verwendung gelangenden Gemüse und sie bedauern lebhaft,

daß diese und jene Gemüsepflanze, die so vortrefflich schmeckt, bei ihnen daheim nicht angepflanzt wird. Gerne würden sie das Gute zu Hause einführen, sie wollten sich die Mihe des Pflanzens nicht verdrießen lassen, wenn es ihnen nur nicht an den nötigen Kenntnissen fehlte. Für land-wirtschftliche Bezirke sollten daher mit den jetzt mehr und mehr in Aufnahme kommenden Kochkursen, praktische Gemüsebaukurse Hand in Hand gehen. Gewiß würden dieselben allerwärts lebhaft begrüßt und dankbar benützt werden.

Aus alter Beit.

Zu Ende des 11. Jahrhunderts betrachtete man es als eine Strafe des Himmels, daß die aus Konstantinopel stammende Frau des Dogen von Benedig, welche die Speisen nicht mit den Fingern anfaste, sondern mit goldenen Gäbelchen in den Mund steckte, von einer garstigen Kranksheit ergriffen wurde. Die Geistlichkeit predigte gegen die Gabel als sündhaste Ueppigkeit. Noch Erasmus von Rotterdam rät in seinen Unstandsregeln, die Speisen mit drei Fingern, mit einer Brotkrume oder dem Lössel zu ergreisen. Teller und Trinkgeschirre waren in früherer Zeit meistens aus Holz und ließen an Reinsichkeit viel zu wünschen übrig. Sine luzernische Verordnung von 1315 hielt die Wirte zu wenigstens allwöchentlicher Reinigung der Gläser an! Vornehme Reisende sührten stets eigenes Trinkgerät mit sich, gingen jedoch, wie es scheint, damit sparsam um. Als Kaiser Sigismund 1414 die Stadt Bern besuchte, mußte er mit dem Herzog von Savoyen aus einem Glase trinken.

Ein neues, feines Murzelgemüse. Stachys tuberifera (Choro Gi).

Diese aus Japan stammende Pflanze liefert ein ausgezeichnetes Burzelgemüse, das seines reichen Ertrages und seiner fast mühelosen Pflanzung willen vollste Beachtung verdient. Die Knöllchen werden im Trühjahr in Abständen von einem Fuß je zu 3 oder 4 in ein Gartenbeet oder in's freie Land gesetzt und zwar in einer Tiefe von 0,10—0,15 cm. Sie treiben sehr bald ein dichtes, grünes Laub das der wilden Münze gleicht. So läßt man sie den ganzen Sommer stehen und hat nur die Pflanzung rein zu halten und ihr nach Belieben hie und da einen Düngerguß zu geben. Die Knöllchen entwickeln sich erst im Spätherbst und hängen dann an einer Staude bis zu 100 Stück. Vom November an können sie geerntet werden. Wan kann den ganzen Vorrat in der Erde lassen oder beliebig davon einkellern. In letzterem Falle muß man sie im

Sande aufbewahren, da sie sonst den feinen Geschmack und die weiße Farbe verlieren. Gekocht haben sie große Aehnlichkeit mit Schwarzwurzeln und Blumenkohl.

Bubereitung ser Stachys. Die Knöllchen werden einige Zeit in Wasser eingeweicht und vermittelft eines Bürstchens sauber gewaschen. Dann siedet man sie in Salzwasser weich, wozu ca. 10 Minuten erforderslich sind, zieht sie heraus, läßt sie in einer guten Buttersauce kurze Zeit aufkochen und giebt sie zu Tische.

Bur Abwechslung können sie auch in einem Backteig getaucht und

gebacken servirt werden.

Die Knöllchen sind jetzt in jeder besseren Samenhandlung erhältlich.

Für Küche und Haus.

Käsreis. ½ Kilogr. Reis wird in gesalzenem Wasser gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Der Reis wird lagenweise in eine gut mit Vutter ausgestrichene ofenfeste Schüssel gegeben, eine gute Sorte Reibkäse dazwischen gestreut, das Ganze mit einer Mischung von 2—3 Eiern und einer Tasse Milch oder Rahm übergossen und im Ofen heiß gemacht.

Einfacke Suppenklöße. Ein Stück süße Butter von der Größe eines halben Eies wird schaumig gerührt und unter beständigem Rühren ein ganzes Ei und das Gelbe von einem solchen, 3 Eßlöffel voll Mehl, sein gewiegte Petersitie, sowie das nötige Salz beigegeben. Der Teig wird 10 Minuten geschlagen und davon werden kleine Klößchen in siedende Fleischbrühe gesetzt. Kochzeit 10 Minuten.

Fleischbrühsuppen mit Speckklößen. Zwei in dünne Scheiben geschnittene der Brödehen werden mit lauer Milch angeseuchtet, 250 Gramm durchwachsener, geräucherter, gekochter Speck in sehr kleine Würfelchen geschnitten und unter das Brot gemischt, hierauf 2 Eier, ein zerrriebenes Brötchen, etwas Salz, eine kleine Prise weißer Pfesser und ein Löffel Mehl wird unter die Masse gerührt. Wenn alles gut vermengt ist, werden mit einem Löffel Klößchen abgestochen oder mit bemehlten Händen Klößchen gesormt, die in siedendem Salzwasser abgesocht und nachher in die heiße Fleischbrühe gelegt werden. Diese Suppe ist bei Herren sehr beliebt. Die Klößchen erfordern eine Viertelstunde Kochzeit.

Bestügelragout. Ein Stück Geflügel wird ca. eine Stunde in siedens dem Salzwasser weichgefocht, dann zerlegt und in die Wärme gestellt. Die Brühe wird durchpassirt und ca. ½ Stunde stehen gelassen. Dann röstet man etwas Mel, I in Butter hellgelb (ca. 50 g Butter in 30 g Mehl), giebt etwas gehackte Zwiebel, 2 Lorbeerblatt, 1 Petersilienwurzel, 1 Citronenscheibehen und die Brühe hinein und läßt alles kochen; wenn nötig, gießt man noch etwas Wasser zu und passirt die Sauce nochmals, worauf man ein Glas weißen Wein dazu gießt, das Fleisch darin aufsochen läßt und anrichtet. (Die Sauce muß hell bleiben). Zu empsehlen bei nicht mehr ganz jungen Tieren.

Sauerampfersuppe. Sauerampfer und zur Hälfte Kopfsalat ober Spinat wird nach dem Waschen und Abtropfen sein gewiegt. In Butter wird etwas Mehl goldgelbgeröstet, das gewiegte Grünzeug dazugegeben und alles in's kochende Wasser oder Fleischbrühe geschüttet. In der Suppenschüssel wird ein Ei mit etwas Milch verklopft und die Suppe unter Rühren darüber angerichtet. Es schmeckt auch gut geröstete Brotwürfel darein zugeben.

Obstsauce. Einige Löffel Konfitüre ober Fruchtsprup werden mit 1/4 Liter heißem Wein und 50 Gramm Zucker gut verrührt.

Danerhafte Signaturen für Pflanzen im Freien. Man schreibt ben gewünschten Namen auf ein passendes Stückchen Karton, legt dieses in Leinöl oder Leinölfirniß und lasse es an der Luft trocknen. Die Masse wird wie Horn und trotzt den Witterungseinflüssen.

Begen die Motten, die vom April bis Ottober fliegen, leistet eine Räucherung mit frischem Insettenpulver die besten Dienste. In erster Linie aber müssen die Sachen gut geschlossenen Raum, schüttet Insettens bringt man sie zusammen in einen gut geschlossenen Raum, schüttet Insettens pulver auf glühende Kohlen und sorgt, daß es recht dampst. Wer seine Wintersachen, Teppiche, Pelze, Kleider u. s. w. jeden Monat in der angegebenen Weise nachsieht, der wird durch Mottensraß an seinem Eigentum nicht geschädigt werden.

Mittel gegen fenchte Bände. Ein einfaches gutes Mittel gegen feuchte Hände besteht darin, daß man dem Waschwasser zuweilen etwas Honig ober einige Tropsen Terpentin, wodurch die Hände weich werden, beisetzt. Beim Arbeiten kann man sich die Hände ab und zu mit sogenanntem Bärlapp oder Speckstein abreiben.

Schafsleisch mit Zwiebelgemüse. Für einen Tisch von 5 Personen werden 1½ Kilo mageres Hammelsteisch (eine kleine Keule findet dabei eine bessere Berwendung als beim Braten) in Portionsstücke geteilt, die man mit Folgendem in einen Topf schichtet: 1 gehäuften Suppenteller voll geschälten und in Viertel geschnittenen Zwiebeln, die man auch blanschiren kann, ein Eßlöffel voll Kümmel, genügend Salz, einigen Mohrzüben, Pfeffer und englisch Gewürz, dies beides wird in ein Stückchen Wall gebunden, damit man es vor dem Anrichten entsernen kann. Dazrauf gießt man reichlich Basser, denn man muß auf starkes Einkochen rechnen, und einen Theelöffel Khum zu. Etwa ¼ Stunde vor dem Anrichten rührt man einige Löffel geriebene Semmel zur Sauce, um diese seimig zu machen. Durchgeschlagen wird sie nicht, sondern das Fleisch kommt mit den zerkochten Zwiebeln auf den Tisch.

Bute und billige Kartoffelklöße. Kartoffeln werden am Abend vorsher abgekocht, geschält und am nächsten Morgen gerieben. Auf vier Teile Kartoffeln rechnet man knapp ein Teil Weizenmehl. Dies wird mit Salz und gerösteten Semmelwürfeln gut vermischt, ohne jeglichen Zusat von Sahne oder Eiern. Aus der Masse formt man durch festes Drücken und Drehen Klöße von der Größe einer gewöhnlichen Obertasse. Sie müssen eine Viertelstunde in Salzwasser kochen, wobei man sie, ehe sie sich heben, öfter mit dem Schaumlöffel vom Boden rühren muß. Sehr gut schmecken diese Klöße aufgebraten als Abendbrot.

Manzen zu vertreiben. Als ein ganz vorzügliches Mittel, Wanzen zu vertreiben gilt der wildwachsende Feldthymian, auch Quendel oder Kumelle genannt. Man streut die getrocknete würzhaft eitronenartig riechende Pflanze in die Betten und Zimmerecken und schließt Türen und Fenster. Nach Ablauf von 48 Stunden findet man nur noch vertrocknete Bälge. Während der Sommerreise läßt sich dieses Mittel besonders gut anwenden.

Gedanken und Sprüche.

Der Hausfran Wesen spricht aus ihrem Schaffen.

Lern' von der Erde die du bauest die Geduld, Der Pflug zerreißt ihr Herz und sie vergilts mit Huld.

> Ohne Sparen — leere Kasten, Ohne Ordnung — nichts als Lasten.