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

Band: 15 (1893)

Heft: 25

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 britten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 6

Juni 1893

Etwas von der Kiidje.

T

"Wo die Küche nicht gekehrt wird, da hausen die Heren im Schornstein", lautet das Sprichwort. Was daran wahr ist, weiß jede reinliche Haussrau. Andern schwindet der Appetit, wenn sie eine schmutzige Küche sehen, deshalb muß gekehrt werden; jedoch auf eine Weise, die nicht viel Staub auswirbelt. Kann man doch alles, was auf den Schäften steht, unmöglich jeden Tag abwischen; deswegen kehre man die Küche auf gleiche Weise wie das Krankenzimmer.

Che die Hausfrau fich an den Tisch fest, muß sie das Spülwasser beforgen, zwischen Essen und Spülen foll keine Zeit verloren geben, einmal weil die Speiferefte nicht antrocknen dürfen, zum andern ift der Nachmittag länger, wenn man gleich nach dem Effen die Rüche in Ordnung bringt. Zeit ist Geld, überall wo man die Stunden auszunützen weiß. Setzt sich in dem Rochtopf eine Kalkfruste an, so entferne man diese, indem man den heißen Topf mit einer Speckschwarte ausreibt. Weicht der Ralf diesem Berfahren nicht, so bedient man sich etwas rober Salzfäure. Will man teine ruftige Pfanne, so näffe man diefe und bestreue sie diet mit Asche por dem Gebrauch. Die Herdplatte putt man warm, indem man einen wollenen Lappen stark seift und damit den Schmutz entfernt. Ist fie trocken, so reibe man mit einer Speckschwarte nach, um den Rost zu verhüten. Rote Backsteine werden schön, wenn man einen neuen Backstein näßt und Herd oder Boden damit abreibt. Die Hefte an Meffern und Gabeln bürfen nicht ins Spülwasser, sie müssen vor jeder Feuchtigkeit bewahrt bleiben. Die Klingen werden abgespült, getrocknet und mit englischer Erde ober Schmirgel auf einem Leder abgerieben. Die hölzernen Wassergefäße läßt man jede Woche wenigstens einmal völlig trocknen. Hat man neue von Tannenholz, so brüht man dieselben, ehe man sie in Gebrauch nimmt, mit kochender Milch aus. Sind sie von Eichenholz, so nimmt man anstatt Milch kochendes Del. Fettige, trübe Flaschen füllt man zur Sälfte mit Kartoffelschalen, Salz und kaltem Waffer und schüttelt sie bis sie rein

sind. Kupferne und messingene Gefäße müssen glänzend sein, denn diese können lebensgefährlich werden. Nicht allein dann, wenn sie Grünspan gezogen, auch wenn sie trübe sind, ist deren Gebrauch schädlich. Neue irdene Gefäße erwärmt man mit kochendem Wasser, stürzt sie um und reibt überall, wo keine Glasur, mit Aschenden Knoblauch. Einen gespaltenen irdenen Tops macht man wieder haltbar, indem man den Spalt warm mit Knoblauch reibt.

Für Steingut und irdene Gefäße wendet man folgenden Kitt an: Ein Teil getrockneter und zu Pulver zeriebener Käse, ein Teil ungelöschter Kalk mit Eiweiß vermengt. Kitt für Porzellan und Krystall ist das Bleiweiß, dessen sich die Maler bedienen. Dieses braucht etliche Wochen zum trocknen. Gegen Kost sind Aepfelschalen zu empsehlen. Auf neuen oder rostigen Bügeleisen läßt man Wachs schmelzen und reibt sie dann an Holz ab. Das Kuchenblech wird glatt, wenn man es heiß mit Salz abreibt. Ist das Reibeisen stumpf, so löst man dasselbe vom Brett und erweitert jedes Loch mit einem dicken Nagel. Kanzige Fettöpse werden, mit Essig ausgebrüht, wieder brauchbar.

Busammenstellung des Speisezeddels.

Die Frage: was werden wir essen? beschäftigt jede gute Hausfrau; bevor sie aber bestimmt, was sie im Laufe der Woche kochen will, muß sie dreierlei berücksichtigen. Erstens, wie viel Geld sie für die tägliche Mahlzeit ausgeben darf, sodann daß die Mahlzeit dem Alter und der Beschäftigung ihrer Familienglieder angemessen sei und endlich, daß die Mahlzeiten auch die gehörige Abwechslung bieten.

a) Die Mahlzeiten müssen nach dem Haushaltungsgeld

eingerichtet werden.

Eine gute Hausfrau muß genau berechnen, wie viel sie im Durchschnitt für den Mittagstisch ausgeben darf. Die Summe, um welche sie diese Durchschnittszahl, z. B. durch Ankauf eines Sonntagsbraten überschreitet, muß sie an einem anderen Tage durch ein billigeres Gericht

wieder einzubringen fuchen.

Für eine Hausfrau, die in Dürftigkeit lebt, ist es freilich sehr schwer, eine genügende Ernährung ihrer oft zahlreichen Familie zu erreichen. Aber selbst in den allerärmsten Verhältnissen mache es sich die Hausfrau zur Regel, jeden Mittag wirklich zu kochen, und zwar gesunde und kräftige Speisen, wenn auch von der allereinfachsten Art. Dadurch erhält sie sich und die Ihrigen arbeitsfähig und gesund, während eine Mittagsmahlzeit von Kaffee und Butterbrot, die zudem teurer ist, als einfach gekochte Speisen,

zur richtigen Ernährung nicht ausreicht. Wer in solchen Verhältnissen lebt, bedenke, daß man von Hüssenfrüchten, Fischen und verschiedenen Mehle und Körnerarten nahrhafte Speisen herstellen kann, die viel nahrhafter sind als Fleisch und Wurst. Die billigsten Fleischgerichte sind die Einsgeweide. Die teure Butter kann zum Kochen durch Schweinesett, Pflanzensette (Cocosnußbutter) und gut ausgeglühtes Del ersetzt werden. Kartoffeln, obschon wohlseil, sättigend und leicht zu bereiten, sollte man nie weder allein noch mit Salat oder Kohlgemüse zu Tische geben, sondern biete dazu immer ein billiges Fleischgericht, Hüssensfrüchte oder Käse.

Von Vorstehendem wird auch die Hausfrau, die nicht gerade mit Mangel zu kämpfen, aber doch nur ein geringes Einkommen hat, sich zu nute machen, was für sie und ihre Küche paßt. Teure Fleischsgerichte wird auch sie nicht oft geben, teures Fett nicht immer benuten können; auch sie wird unter den billigeren Speisen: Hilfenfrüchten, Mehlspeisen u. dgl. zu wählen haben, wenn sie ihren Tisch auch mannigfaltigerund besser kann, als die, welche in dürftigen Verhältnissen lebt.

Aber auch für die wohlhabende Hausfrau besteht die Pflicht, keine unnötigen Ausgaben zu machen, sondern täglich treu und gewissenhaft zu überlegen, wie sie ihren Tisch sparsam besorgt und doch Speisen herstellt, die nahrhaft, wohlschmeckend und gerade für die Verhältnisse ihres Hauses passend sind.

Wo die Hausmutter einem Broterwerb nachgehen muß, da ist der Gebrauch eines Selbstkochers ein fast unerläßliches Hülfsmittel. Die Speisen werden darin ohne weiteres Dazuthun so langsam gargekocht, sie quellen so mächtig auf und schmoren nicht ein, und dazu kann das Brennmaterial gespart werden, daß diese Kochart sich überall einbürgern sollte.

Die Porteile des Braunmehles.

Die Vorzüge des Braunmehles verschaffen sich in unseren Rüchen immer mehr Geltung, denn dessen Anwendung bedeutet nicht nur eine Vereinfachung der Kocharbeit, und deshalb eine Zeitersparnis, sondern die dadurch erreichte Ersparnis an Fett ist für die ihren Verbrauch kontrolierende, achtsame Hausfrau geradezu überraschend. Lassen doch ängstliche, minderwertige Köchinnen ihr zu Suppen und Saucen berechnetes Mehl beim Rösten im Fett schwimmen, um keine Klumpen zu bekommen. Daß dabei weder für den Geldbeutel gesorgt wird, noch für den Magen, liegt auf der Hand. Nebst der Braunmehlfabrik von Rudolf Rist in Altstädten, Et. St. Gallen, befaßt sich nun auch die Firma Maggi in Kemptthal mit der Herstellung von Braunmehl. Das Braunmehl

dürfte ganz besonders da willkommen geheißen werden, wo der spezifische Geschmack der präparierten Erbsen- und Bohnenmehle nicht zusagt, im Uebrigen aber die Zweckmäßigkeit dieser Fabrikate für die einsache und gesunde Ernährung voll anerkannt wird.

Gegen Blattläuse.

Auf den Blumtischen erscheinen zum Verdruffe der Hausfrauen all= jährlich um diese Zeit die Blattläuse; sie saugen die Säfte aus den Blättern der Pflanzen, daß sie verkummern müffen. Im Freien thun sie dasselbe und wechseln hier zudem die Farbe, genau wie die Blätter, so daß man grüne, gelbe, braune mit allen Zwischenfarben antrifft. Zu ihrer Bertilgung auf Zimmerpflanzen wendet man verschiedene Mittel an, die aber alle zugleich mehr ober minder schädlich auf diese einwirken und keinesfalls ihrer Entwickfung zuträglich sind. Das rationellste Mittel ist Coccinella septempunctata, der Marienkäfer, Siebenpunkt, das Herrgottskälbchen, Johanniswürmchen, zur Familie der Blattfafer gehörig Wie die Ratse die Maus, der Hund den Hafen, der Falke den Reiher, verfolgt der Räfer instinktiv die Blattläuse und vertilgt sie in kaum glaublicher Zahl. Selbst mitten im Winter erscheinen die kleinen hübschen Nimmersatte an sonnigen Tagen plötzlich an den Fenstern, um nach Nahrung zu spähen, müffen sich aber natürlich hungrig wieder zu weiterer Ruhe verkriechen. Im Frühling laufen sie schon im Freien umber, wenn noch Schnee und Die allerliebsten, von den Kindern vielbegehrten und gleich Rlapperstorch und Maikafer in naiven Versen besungenen Raferchen sind also im Grunde genommen grimme Räuber. Der Gärtner führt sie in seine Warmhäuser ein und sie lohnen durch Reinigung der Gewächse von ben Blattläusen reichlich das gewärmte Winterguartier. Zu Tausenden begegnet man ihnen jetzt an der "roten Melde" in Gärtnereien, so daß man fie in beliebiger Zahl für seinen Bedarf sammeln, heimtragen und an seinen Blumentöpfen ansetzen kann. Von Blatt zu Blatt marschierend beginnen sie sofort ihren Vernichtungsfeldzug, und es gewährt selbst Erwachsenen Kurzweil, sie dabei zu beobachten. Im Zimmer sind sie in jeder Beziehung durchaus unschädlich. An einem Kulturbeete roter Melden in der Baumschule des Humboldthains hängen sie so massenhaft an den hohen Stauden, daß die umfangreichen Fruchtstände derselben sich unter ber Laft neigen; in den Millionen der die Stöcke bedeckenden Blattläuse finden sie reiche Nahrung. Von insettenfressenden Bögeln werden sie selbst wieder gierig verzehrt.

Für Küche und Haus.

Bum Rocken gehört Lust und Liebe; "eine gute Köchin muß mit ihrer Seele bei der Arbeit sein," pflegte eine vielersahrene Dame zu sagen. Nur eine Hausfrau, die ihren Stolz und ihren Ehrgeiz darein setzt, daß die Speisen bei Tische munden, zeigt sich als Meisterin jenes Faches. Sines ihrer unerläßlichsten Hülfsmittel zur Erreichung des Zieles ist das echte Liebig's Fleischertratt, das den Fleischspeisen, Saucen, Ragouts zc. Würze, Kraft und Wohlgeschmack verleiht. Selbst die Novize der kulinarischen Kunst lernt rasch damit um ugehen. Was ihr dazu dient, begangene Fehler sogleich zu verbessern, das wird in der Hand der ausgelernten Kochbeslissenen zur köstlichen Panacee, die so manchem Gerichte mittelst geschickter Zutat die höchste Vollendung feinsten Wohlgeschmackes verleiht.

Beschmorte Beidelbeeren. Die schön reisen, frischen Heidelbeeren werden mit einer Gabel verlesen, in kaltem Wasser rasch abgeschwemmt und auf einem Siebe abgetropft. Mit dem nötigen Quantum Zucker in emailliertem oder reinem Thongeschirr aufs Feuer gesetzt und 5—10 Minuten gekocht. Soll das Gericht zugleich nahrhaft und kräftig sein, so röstet man eine Hand voll grobe Hafergrütze goldgelb und giebt diese mit den Heidelbeeren zum Kochen oder man röstet Schnitten von Kleinbrod schön gelb und richtet die mit etwas Wasser oder Wein gekochten Heidelbeeren darüber au. Dieses Gericht wird kalt serviert.

Kirsch-Pudding. Die Bereitung dieses Puddings ist eine so einsache, daß auch die beschäftigste Hausstrau denselben herstellen kann. Jetzt, wo die schwarzen Kirschen so reichlich auf dem Markt sind, werden besonders die jungen unter den Tischgenossen dieses Gericht begrüßen: Wir nehmen 4-5 Semmeln (Schiltbrödchen), schneiden diese in 1 Centimeter große Würsel, stoßen 1/8 Kilo Zucker mit etwas Zimmt sein, geden dies in eine größere Schüssel und mengen 1/2 Kilo schöne, schwarze, ausgesteinte Kirschen darunter. Das Ganze wird so lange geschüttelt dis alles gut durcheinander gemengt ist. Schwach 1/2 Liter Milch wird darüber gegossen und das Ganze zum Anziehen 1/4 Stunde stehen gelassen, worauf es abermals mehrmals durchgeschüttelt wird. Die Masse wird in eine gut mit Butter ausgestrichene Puddingsorm gefüllt, mit kleinen Stückhen srischer, süßer Butter besäet, gut bedeckt und 3/4 Stunden im Wasserdade gesocht. Aus dem Wasser genommen wird die Speise mit Zucker und Zimmt bestreut und rasch zu Tische gegeben.

Junge Kartoffeln. Neuen Kartoffeln schabt ober reibt man mit sein gesstoßenem Salz die Haut ab, wäscht sie rasch, giebt sie mit einer Beigabe von Salz und Kümmel samt dem benötigten Wasser aufs Feuer und läßt sie weich kochen, doch dürsen sie nicht zerfallen. Nachher wird das Wasser abgegossen, die Kartoffeln richtet man auf einer gewärmten Schüssel an, läßt reichlich frische Butter braun werden, bestreut die heißen Kartoffeln mit geriebenem Käse oder Zieger und gießt löffelweise die braune Butter darüber und giebt die Speise zu Tische.

м.

Ochsenfüße mit Sardellensauce. Die ganz weich gekochten Ochsenfüße schneidet man in dünne Blättchen. Auf ½ Kilo geschnittene Füße giebt man ½ Kilo Butter in die Pfanne, schneidet 1 Zwiebel in feine Blättchen und giebt mit 4 Löffeln geriebenem Brod und 6 rein geputzten, von ihren Gräten befreiten, sein gewiegten Sardellen in die Butter bis die Zwiebelsschehen ansangen gelb zu werden, worauf die Füße beigegeben werden. Dies wird eine Weile geröstet und nachher mit einigen Löffeln voll Fleischsbrühe abgelöscht. Die Sauce wird mit ¼ Liter dickem, saurem Rahm verlängert, mit etwas Zitronenschale, Petersilie und 1 Eßlöffel voll Essig oder 1 Erbse groß Zitronensaure gewürzt, noch einwenig aufgekocht und angerichtet. Die Speise wird mit in Butter braun geröstete Brodbröseln bestreut und zu Tisch gegeben.

Räsekuchen. Ein Kuchenblech wird mit Brods oder Butterteig belegt. Darauf wird ein Gemenge von ½ Kilo geriebenem Käse, 1—2 Eßlöffel voll Mehl, etwas Milch und einer sein geschnittenen, in Butter weiß ges dämpsten Zwiebel, verteilt. Der Kuchen wird bei starker Hitze gebacken und warm aufgetragen.

Einfacher Butterteig. 1/4 Kilo füße Butter, 1/4 Kilo Mehl, eine kleine Prise Salz werden auf einem Brette so lange zusammengehackt, bis sich der Teig an das Messer anhängt. In eine feste Schüssel gebracht werden 2 Eßlöffel süßer Rahm, ebensoviel Weißwein und 2 Eigelb darunter gesichafft, dann läßt man den Teig eine Stunde ruhen und verwendet ihn zum gewünschten Bedarf.

Beerenwein. Überall in den Gärten sieht man die Johannisbeeren reisen und im Walde sind die Heidelbeeren dieses Jahr in großer Menge vorhanden. Wer sich auf einfache Weise einen angenehmen Beerenwein verschaffen will, der verfahre folgendermaßen: Zu 10 Kilo Früchten (6 Kilo Johannisbeeren und 4 Kilo Heidelbeeren) nimmt man 6 Kilo

Stockzucker und 30 Liter Wasser. Die Beeren werden gut zerstoßen ins Faß getan, der Zucker im Wasser ausgelöst, daran gegossen und der Gährung überlassen. Will man stärkern Wein machen, so bleibt der Wasserzusatz gleich, dagegen nimmt man dis zur doppelten Menge Zucker. Nach 3—4 Wochen ist die stürmische Gährung vorüber und man läßt den Wein ab und kann dann die Trester zum Brennen verwenden. Der von Johannis= und Heidelbeeren bereitete Wein ist von prächtiger hellroter Farbe, angenehm im Geschmack und namentlich der Heidelbeeren wegen ein gesundes Getränk. Man sollte ihn ruhen lassen dis zum nächsten Frühjahr. Dann wird man sich überzeugen, daß vorstehendes Rezept sich als eines der vorzüglichsten bewährt, um einen guten Beerenwein zu produzieren.

Rartoffelpastethen. 1 Suppenteller voll geriebener Kartoffeln, 80 g Butter, 4 Eidotter, Salz, 125 g Butter zum Backen. Nachdem man große Kartoffeln in der Schale gekocht hat, zieht man sie ab und stellt sie kalt; am andern Tage reibt man sie auf dem Reibeisen, giebt man sie zu der Butter und den Eiern, die man mit Salz vorher zu Sahne gerührt hat. Wenn alles gut untermengt ist, taucht man die Handslächen in Mehl, formt in der linken Hand ein hohles Pastetchen, bestreicht es von innen mit Butter und süllt es mit seinwürslig geschnittenen, in Butter gedämpsten Champignons, Morcheln und Zwiedeln, deckt dann von dem Kartoffelteige einen Deckel darauf und backt die Pastetchen in Butter von allen Seiten gelbbraun. Man kann die Pastetchen auch mit seinwürslig geschnittener, in vieler Butter gerösteter Semmel süllen.

Begen trübgewordene Möbel. 15 Gramm Alkannawurzel läßt man in einem neuen Topfe über gelindem Kohlenfeuer mit 5—6 Eßlöffel voll Leinöl lamgsam sieden, bestreicht nach dem Erkalten damit die Möbel und reibt sie 24 Stunden später mit einem leinenen oder seidenen Tuche ab. Sehr gut ist es mit einem Lederlappen nachzureiben.

Krumm gewordene Lischbeine aus Kleibern ober Corsets legt man einige Stunden in warmes Wasser, sie werden davon wieder gerade.

Feines Leder an Taschen oder Damenstiefeln frischt man mit einer Mischung von geschlagenem Eiweiß und Milch auf. Für Schuhwerk speziell gibt man dem Eiweiß etwas Wichse bei.

Senf-Buttersauce zu Kisch. Einige Löffel zerlassene, ganz süße Butter wird mit 2 Teelöffel voll französischen Senf verrührt.

Trochene Baumnusse werden wieder frisch, wenn man sie mit siedendem Wasser übergießt, dem einige Hände Kochsalz beigefügt wurden. Un diesem Wasser läßt man die Nüsse einen halben Tag stehen. Sie erhalten hievon ihren seinen Geschmack wieder und tassen sich schälen wie frische.

Gedanken und Sprüche.

Mancher Frau ist es eigen, ihre Leistungen geräuschvoll kund zu geben; sie ist im vollen Thun, wenn der Mann oder ein erwarteter Gast hereintritt, wodurch sie doch nur zu erkennen gibt, daß sie die vorhergehenden Stunden nicht in richtiger Weise benützt hat. Solche unzeitige Geschäftigkeit hat etwas Unbehagliches; man sindet sie am seltensten da, wo geregelte Zeiteinteilung und richtige Ordnung herrscht. Ueberhaupt sollte alles laute Wesen im Hause, ganz besonders das Herbeirusen von Personen, oder das Zurusen von dem, was geschehen soll, möglichst vermieden werden.

So viele Quasen gibt es hier auf Erden, Doch keine schneidet tieser in das Herz, Als selbst durch eigne Schuld zerstört zu haben Das Glück, das uns und unsern Lieben blühte,

> Gieb nichts aus der Hand, Wenn sich Bek'res nicht fand; Deinen Löffel nit verleih, Bevor du felbst verzehrt den Brei; Und ob auch einmal eine Mücke sticht, Sitest du gut, so rücke nicht.

Es ist nicht genug zu wissen, man muß auch anwenden; Es ist nicht genug zu wollen, man nuß auch thun.

Grosse Ersparnis an Butter und Feuerungsmaterial!

Kein lästiger Rauch und Geruch mehr!

Die Braunmehl-Fabrik

von Rudolf Rist in Altstätten, Kanton St. Gallen,

empfiehlt fertig gebrauntes Mehl, speciell für Mehlsuppen, unentbehrlich zur Bereitung schmackhafter Suppen, Saucen, Gemüsen etc.

Grosse Anstalten, Spitäler und Hôteliers sprechen sich über das Fabrikat

nur lobend aus. - Chemisch untersucht.

Ueberall zu verlangen! In St. Gallen bei: A. Maestrani, P. H. Zollikofer z. Waldhorn; F. Klapp, Droguerie; Jos. Wetter, Jakobstrasse; in St. Fiden bei: Egger-Voit; Joh. Weder, Langgasse.