

Zeitschrift:	Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band:	15 (1893)
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: 19.02.2026

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

No. 8

August 1893

Etwas von der Küche.

I.

Die Küche ist für das Haus, was der Magen für den Körper. Es liegt uns wohl fern, ein Kochbuch verfassen zu wollen, deren sind schon mehr als genug auf der Welt. Früher hatte man weniger Kochbücher, aber viele Frauen, die das Wissen mit dem Können verbanden. Damals übertrug die Großmutter der Mutter und diese der Tochter die angestammten Kochrezepte der Familie, jede bereicherte dann weiter mit dem, was sie bei andern Gutes fand, ihr selbst geschriebenes Kochbuch. Das wäre unserer Ansicht nach das Richtige. Um jedoch eine Köchin zu sein, muß man nicht allein kochen können, man muß auch ein Urteil über das zu Verwendende haben; hier liegt die Aufgabe, die wir uns zum Ziele gesetzt.

Wenn wir die Milch vom Milchträger in Empfang nehmen, sehen wir nach, ob unsere Milchgefäße in den richtigen Bedingungen sind. Wenn dies der Fall ist, so sind sie gebrüht und ausgelüftet worden, entweder in der Sonne oder auch bloß, indem man sie aufrecht stellt. Zur längeren Aufbewahrung der Milch sind Blechgefäße nicht zu empfehlen. Fließt die Milch rasch beim Ausgießen, hat sie einen himmelblauen Schein, dann enthält sie Wasserteile, die entweder durch Zugießen von Wasser oder auch durch dürftige Fütterung in die Milch gekommen sind. Im Winter setze man die zweifelhafte Milch dem Froste aus. Bedeckt sie sich mit Eis, so ist Wasser darin, reine Milch gefriert nicht. Im Sommer gieße man behutsam die Milch aus, so wird man finden, daß der Wassergehalt sich unten im Topf gesammelt hat, während die leichtere Milch oben ist. Läßt man Milch sauer werden, so erkennt man an den Käseteilen und den Molken die Beschaffenheit der Milch. Es ist übrigens ein großer Unterschied zwischen leichter und gewässerter Milch. Gefälschte Milch, sei es mit Kreide oder Kalbshirn, ist ekelhaft und wenn eine Köchin nicht auf den ersten Blick merkt, woran sie in dieser Beziehung ist, so erachten wir sie kaum ihres wichtigen Berufes würdig. In Haushaltungen, wo man auf's

Kleine sieht, nimmt man etliche Löffel Rahm für den Küchengebrauch ab; dieses schadet der Milch nicht, nur wird die Haut beim Kochen weniger dick und fett. Die Töpfe und Milchpfanne sollen zu keinem andern Ge- brauch dienen. Kocht man abgerahmte Milch, so schwenkt man die Pfanne, ohne sie auszutrocknen, kocht man die Milch frisch, so läßt man etwa einen Löffel frisches Wasser in die Pfanne. Die Pfanne darf nicht warm sein, wenn man die Milch eingießt, sonst brennt sie an.

Methode des Wäscheplättens bei den Chinesen.

Daß die Bewohner des himmlischen Reiches uns in mancher Beziehung „über“ sind, ist bekannt; besonders was kleine, praktische Handgriffe betrifft, wissen sie mit kleinen Mitteln gute Wirkungen zu erzielen. So besorgen z. B. in Amerika die Chinesen fast in allen großen Städten die Wäsche und das Plätzen derselben und leisten bei billigen Preisen das denkbar Beste. Interessant ist es nun, wie das Patent- und technische Bureau von Richard Lüders in Görlitz schreibt, einem solchen Chinesen zuzusehen, wie derselbe sein Bügeleisen, abweichend von europäischer Gepflogenheit, behandelt. Bei uns wird der eingelegte Bügelbolzen gerade ebenso heiß gemacht, als für die Wäsche zweckdienlich erachtet wird; infolge dessen ist das Eisen bald kalt oder hat doch schließlich eine viel niedrigere Temperatur wie zu Anfang. Der Chine jedoch macht den Bügelbolzen so heiß wie möglich, gibt denselben in das Bügeleisen und taucht dessen Plättfläche dann in kaltes Wasser. Dadurch wird dasselbe so abgekühlt, daß die Wärme von innen her allmählich nach außen durchdringt und auf diese Weise stets lange Zeit dieselbe Temperatur erhalten werden kann, ohne den Bolzen so oft anwärmen zu müssen. Vielleicht probiren unsere Leserinnen einmal die chinesische, praktisch erscheinende Methode.

Der Hausfrau in's Merkbuch.

Gegen rauhe Hände gebrauche man Zitronensaft. — Mit warmer Milch und Wasser kann man Deltuch ohne Seife reinigen. — Eine heiße Schaufel über Möbel gehalten, nimmt weiße Flecke davon weg. — Streue Sassafrasrinde unter getrocknete Früchte, um die Würmer davon fernzuhalten. — Eine Hand voll Heu mit Wasser in einen neuen Eimer getan, nimmt den Geruch der Farbe mit fort. — Tintenflecken auf Seiden-, Voll- und Baumwollstoffen lassen sich mit Terpentin entfernen. — Mache saure Gurken nie in einen Topf ein, in welchem Schmalz gewesen ist. — Eine Mischung von Bienenwachs und Salz macht alte Bügeleisen so

glatt wie Glas. — Fische lassen sich viel besser abschuppen, wenn man sie einen Augenblick in heißes Wasser hält. — Zähes Fleisch kocht ebenso weich wie anderes, wenn man dem Wasser ein wenig Essig zufügt. — Um das Weiße von den Eiern schnell zu schlagen, tue eine Messerspitze voll Salz hinein; je kühler die Eier sind, desto schneller geben sie den Schaum.

Richtige Beiteinteilung erleichtert das Wirtschaften.

Die häuslichen Arbeiten sind 1. täglich wiederkehrende, 2. solche, die wöchentlich einmal vorgenommen werden, und 3. außergewöhnliche. Danach gieb von vornherein deinen Töchtern und Dienstleuten klare, bestimmte Anweisungen, auf deren Durchführung energisch gehalten werden muß, teile dir auch die eigene Arbeit regelmäßig ein. Je fester die Grundlage deiner Hausleitung, desto leichter wird es dir werden, deine Leute und Hausgenossen an Ordnung und Pünktlichkeit zu gewöhnen; du selbst aber gewinnst bei weiser Einteilung an freier Zeit zur eigenen Fortbildung, zur Pflege und Erziehung der Kinder, zur Heitern Geselligkeit, die das Haus behaglich macht, kurz, zu mannigfachen Interessen des Lebens. Du wirst keine unzufriedenen Gesichter um dich sehen, wenn jedes Glied des Hauses genau weiß, was es zu tun hat und wie viel Zeit ihm dazu gegeben ist, denn:

„Soll die Wirtschaft gut gedeihen,
Muß Alles sich am Schnürchen reihen,
Ein jedes Werk nur dann gelingt,
Wenn man bedenkt, was man vollbringt.“

In der „Berl. klin. Wochenschrift“ wird eine Krankengeschichte von Vergiftung durch Hühner-Eiweiß mitgeteilt, die in weiteren Kreisen bekannt zu werden verdient. Es handelt sich dabei um eine Vergiftung von sechs Personen einer Familie durch Genuss einer Pudding-Sauce, die aus dem seit etwa acht Tagen aufbewahrten Hühner-Eiweiß, dessen Dotter anderweitig verwendet waren, bereitet ward. Schon bei dem Schlagen des Eiweiß zu Schaum war der etwas fade Geruch und die trübe Farbe der in einem reinen Glasgefäß an einem kühlen Orte aufbewahrten Masse aufgefallen, die sich durchaus nicht zu Schaum schlagen ließ. Durch Zusatz von dem Eiweiß einiger frischer Eier war es aber der allzu sparsamen Hausfrau möglich, auch die erste Portion noch zu verwenden. An dem Geschmacke fand sich durchaus keine Veränderung, so daß die süße Speise mit Genuss verzehrt wurde. Etwa 15 Stunden später traten aber bei allen Mitgliedern der Familie, die von der Sauce ge-

noßen hatten, heftige Vergiftungsercheinungen auf, die sich in lähmungsartiger Schwäche der gesamten Muskulatur des Körpers, beschleunigter Herzthätigkeit, starkem Nebelbefinden u. s. w. kundgaben und erst nach energischer, therapeutischer Einwirkung schwanden. Die Erscheinungen waren ganz ähnlich denen, die sich nach Wurst-, Fleisch- und Fischvergiftungen zeigen und zweifellos allesamt auf einer fauligen Zersetzung von Eiweißstoffen beruhen.

Für Küche und Haus.

Obstverwertung in der Küche. Gewiß wird es den Haushfrauen von Interesse sein, zu erfahren, wie man von Äpfeln und Birnen eine noch wenig bekannte, aber recht angenehme Abwechslung für den Küchenzettel schaffen kann. Es sind vielleicht Manchem die nachstehenden, in meinem Haushalt ausprobierten Anweisungen von Nutzen, denn mancher Apfel oder manche Birne, deren Verwertung unmöglich scheint, wird dabei zu Gnaden kommen und den Tischgenossen als eine wohlgeschmeckende und gesunde Speise dienen. Zunächst ist es die Apfelsuppe, welche auf dem Lande noch viel zu wenig bekannt, namentlich aber für diejenigen, welche eine Apfelweinkur gebrauchen, eine fast unentbehrliche Speise ist; sie wird auf folgende Weise bereitet: Man nehme hartes Brot, schneide dasselbe in Stückchen und bringe es mit kaltem Wasser zum Kochen. Dasselbe geschieht mit einer gleichen Quantität Äpfel, welche mit Entfernung der Kernhäuser geschält und in Stückchen geschnitten, gekocht, mit etwas Zucker und Zimmt, ein wenig Salz und gutem Rhum gemischt und dann mit dem aufgekochten Brei abgequirlt werden; an Stelle des Rhums kann auch Apfelwein zugesezt werden. — Desgleichen für fieberlose Kranke passend: Saure Äpfel werden in Wasser mit Zwieback oder Weißbrot und Zitronenscheiben vollständig weich gekocht, durch ein Sieb geschlagen, mit Zucker, Zimmt, Salz, etwas Butter und Wein, auch Apfelwein, durchgekocht und mit einem Eidotter abgequirlt. Apfelflöze: Geschälte Äpfel werden in kleine Stücke geschnitten. Zu einem Suppenteller voll Äpfel rechnet man ebensoviel geriebenes Weißbrot, 3 Eier, Zucker, Zimmt, Citrone nach Belieben, etwas Mehl und Butter, zu Klößen geformt und wie gewöhnliche Kartoffelflöze gekocht. Birnensuppe: Hierzu nehme man 15—17 reife, geschälte Birnen von mittlerer Größe, welche man in Scheiben schneidet und mit 2 Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Weiß- oder gutem Apfelwein, 100 bis 120 Gramm Zucker, mit etwas Zimmt weichkocht, worauf man die Birnscheiben durch ein Sieb streicht und dann das ganze eine Weile verkochen läßt. Birnengemüse: Geschälte Birnen werden in Wasser ziemlich

weich gekocht, dann gieße man Brühe von Schweinefleisch darauf und lasse dieselben vollständig weichkochen. Die Birnen werden dann mit Butter und Mehl geschwitzt und etwas Ysop und Kartoffeln nach Belieben hinzugetan. Birnensyrup: Hiezu wähle man recht saftige, süße Birnen, welche man schält und auf einem Reibeisen zerreibt, die Masse dann in einem Preßtuch oder Leinwandsack preßt, den Saft in einem reinen Kessel aufs Feuer bringt und unter fortwährendem Umrühren mit einem Holzlöffel zu einem Brei-Syrup einkocht, welchen man in hermetisch verschließbare Glassbüchsen oder Flaschen füllt und im Keller aufbewahrt.

*

Der Eierhandel nach Stückzahl ist durchaus fehlerhaft, wenigstens so lange, als die Eier nicht ausgelesen werden, wie solches z. B. in England und Frankreich geschieht, wo der Eierhandel sehr zweckmäßig betrieben wird. In Frankreich misst man die Eier mittels zweier Ringe, von denen der eine eine lichte Weite von 40, der andere von 38 Millimeter hat. Dadurch unterscheidet man scharf drei Sorten Eier. Die erste Sorte ist zu groß für den größern Ring, die zweite noch für den kleineren, und die dritte geht auch durch diesen. Die Preise für die verschiedenen Sorten sind selbstverständlich sehr verschieden; gewöhnlich verhält sich der Preis der ersten Sorte zur zweiten wie 100 zu 70 bis 75. Noch richtiger als dies Verfahren ist jedenfalls das, die Eier nach Gewicht zu verkaufen; es ist dies zweifellos das beste, wenngleich nicht zu übersehen ist, daß man beim Ankauf kleiner Eier nach Gewicht im Verhältnis mehr Schale erhält, als beim Ankauf größerer Eier. Der Unterschied ist aber nie so groß, wie beim Ankauf nach Stückzahl.

*

Blattläuse an Zimmerpflanzen zu vertilgen. In den „Mitteilungen aus dem Gebiete der angewandten Naturwissenschaften“ findet sich hierüber folgendes. An einer etwa zwei Meter hohen Zimmerakazie stellten sich eine Menge Blattläuse ein, so daß die Pflanze sehr darunter zu leiden hatte. Aber schon nach kurzer Zeit war sie davon befreit und zeigte ein gesundes Aussehen. Um die Läuse zu beseitigen, halte man auf Anraten eines Bekannten eine Petroleumkur angewendet. Derselbe schildert sein Verfahren folgendermaßen. Ich tauche ein je nach der Größe der zu behandelnden Pflanze verschieden großes Stück Badeschwamm in Petroleum, drücke es alsdann wieder recht fest aus und reibe darnach die ganze Pflanze von dem untersten Stammende an, jeden Zweig, jeden Blattstiel besonders vornehmend, sorgfältig mit dem Schwamme ab. Bei Azaleen, Oleander und ähnlichen Gewächsen, namentlich kleinblätterigen und vielverzweigten, z. B. Myrthen, tut man am besten, das Schwämmpchen mit einer Vincette oder einer im Halter steckenden Schreibfeder zu halten. Das

an den Pflanzen haftende Petroleum verdunstet schon nach wenigen Stunden, und damit ist auch der Geruch desselben verschwunden. Eine Nachkur, etwa durch Bestäuben der Pflanzen mit lauwarmem Wasser, habe ich nicht für nötig befunden; jedenfalls kann aber eine solche nicht schaden.

*

Verlängerung der Blütezeit. Ein einfaches Verfahren, um das Blühen der Blumen im Garten oder in den Töpfen zu verlängern, besteht darin, daß man die Stempel der Blüten abwickt. Je eher diese Manipulation angewendet wird, desto wirksamer ist sie. Man hat die Beobachtung gemacht, daß die so behandelten Blumen, wie Lilien, Nelken &c. noch einmal so lange blühen als diejenigen, an welchen die Pistille gelassen werden.

*

Petroleum sparsam brennend zu machen. Man mengt zu 1 Liter Petroleum 4 Gramm Terpentinöl und 2 Gramm Kampher. Dann bestreicht man den Docht ein Millimeter stark mit ausgelassenem Talg und wendet bei Gebrauch die bestrichene Seite einwärts. Petroleum auf diese Art behandelt brennt sparsamer und heller als sonst.

*

Polirte Möbel zu reinigen. Polirte Möbel lassen sich gründlich mit dem Wasser reinigen das zum Wässern von Sauerkraut benutzt wurde. Selbst mehrere Jahre alte, dunkle Flecke, verschwinden vor diesem kostengünstigen und geruchlosen Mittel und die Möbel werden spiegelblank. Man tauche ein Leinenpolster in das Wasser, lasse es tüchtig durchziehen, reibe die Möbel damit ab und putze mit einem Waschleder nach. Eine alte Pultkommode wurde auf diese Weise gereinigt wie neu.

*

Fleischbrühe auf kaltem Wege. Um den vollen Eiweißgehalt des Fleisches zu gewinnen, bereitet man Brühe auf kaltem Wege durch Auslaugen des Fleisches ohne Feuer. Die Bereitungsart ist für eine Portion in der Quantität einer großen Kaffeetasse die folgende: 15 Pfund frisches, gutes, fett- und sehnelloes Rindfleisch hackt man fein, tut es in eine Flasche oder Porzellanschale und gießt so viel abgekochtes, erkaltetes Wasser darauf, daß die Fleischmasse davon vier Centimeter hoch überdeckt wird; dann gibt man eine Prise Kochsalz und fünf bis sechs Tropfen Salzsäure hinzu, röhrt die Mischung um, deckt das Gefäß zu und läßt es einige Stunden an einem kühlen Orte stehen. Als dann seiht man die blaßrote Flüssigkeit durch, spült mit kaltem Wasser das Fleisch unter Ausdrücken mit einem Holzlöffel nach, bis das Fleisch farblos ist und man eine große Tasse voll Flüssigkeit hat. Kraftbrühe hat aus dem Grunde ihres Eiweißmangels keine Bedeutung als Nahrungsmittel, wie man irriger Weise an-

nimmt, sie ist nur ein Genuss-, aber kein Nährmittel, sie kann die Ernährung unterstützen, wenn man sie mit eiweißhaltigen, also wirklichen Nährmitteln vermischt.

*

Kartoffeln mit Aepfeln. Man kocht geschälte und vom Kernhaus befreite Aepfel zu Mus. Die geschälten Kartoffeln werden im Salzwasser abgekocht, gestampft, mit den Aepfeln und Butter zu einem Brei vermengt.

In derselben Weise bereitet man auch weiße Bohnen mit Aepfeln zusammen.

*

Grüne Erbsensuppe. Sehr junge, eben erst ausgehülschte Erbsen werden mit frischer Butter unter öfterem Umschütteln gehörig weich gedünstet, dann gieße man die zur Suppe nötige Menge guter kräftiger Fleischbrühe hinzu, würzt sie mit noch ein wenig Salz und gehackter Petersilie und kocht kleine, abgerührte Semmel-, Butter- oder Schwemmklößchen darin auf oder richtet die Suppe über gerösteten Semmel-Croutons an.

*

Brotwasser, beliebtes Krankengetränk, welches durch Uebergießen einer Scheibe gerösteten Brotes mit heißem Wasser bereitet und nach dem Abkühlen wohl auch mit Zucker, Citronensaft u. s. w. versezt wird; auch ein Magenmittel, welches durch digerieren von 120 Gramm frischem Brot, Nelken, Zimmt und Muskatnuß je 15 Gramm mit 3 Liter weißem Wein erhalten wird.

*

Gulasch. Schon mancher hat dieses ungarische Fleischgericht genossen, ohne zu wissen, woher dessen Name kommt.

Gulya (spr. Gulja) heißt die Kinderherde; Gulyas (spr. Guljasch) heißt der Kinderhirt; Gulyásos (spr. Guljaschosch) endlich ist die Hirtenspeise, die nun als „Gulasch“ bekannt ist.

*

Die Tatsache, daß Heuschrecken in manchen Gegenden noch ein beliebtes Volksnahrungsmittel bilden, hat den Ackerbauminister der Vereinigten Staaten, Rush, nicht ruhen lassen, diese Tiere, die manche Gegenden Amerikas im Ueberfluß heimsuchen, auch wirtschaftlich für die Ernährung der amerikanischen Bevölkerung auszunützen. Um für solch ein Heuschreckengericht Stimmung zu machen, bedurfte es einer praktischen Probe, zu der das Rezept noch zu erfinden war. Rush übergab jüngst seinem Koch einen Bushel frisch gefangener Heuschrecken, die für die Bauern des Landes eine wahre Landplage sind, mit dem Auftrage, daraus ein leckeres Essen zu bereiten. Der Koch stellte zunächst eine Suppe her, die von Personen

welche sie gekostet haben, geradezu als köstlich geschildert wird; sie soll der Krebsuppe sehr ähnlich geschmeckt haben. Daneben wurden noch Heuschreckenpasteten gereicht, ohne daßemand vorerst etwas von den Bestandteilen beider Gerichte ahnte. Auch dieses Gericht mundete den Gästen außerordentlich.

*

Das Waschen von Vorhängen. Nachdem die Gardinen gut ausgestaubt sind, werden sie vierfach zusammengefaltet, in ein Schaff gelegt und Regen- oder Flusswasser darauf gegossen. Nach 24 Stunden werden sie in dem Wasser tüchtig geschwenkt und ausgedrückt, ja nicht gedreht und gewunden, denn das dient zum Verderben der Gardinen. Nun seift man sie, vierfach zusammengelegt, leicht ein und setzt sie mit kaltem Wasser auf die Herdplatte, läßt sie langsam heiß werden, aber ja nicht kochen, schwenkt und drückt sie in dem Seifenschaum tüchtig, seift sie nochmals gnt ein, nachdem die äußere Seite nach innen gedreht wurde, und stellt sie abermals mit kaltem Wasser auf. Jetzt läßt man sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; sie sind nun blendend weiß. Ausgedrückt, gespült und geblaut werden sie aufgehängen. Nachdem sie trocken sind, bessert man etwaige kleine Fehler aus. Nun erst zieht man die Gardinen durch ein Stärkebad und spannt sie. Nur auf diese Weise werden sie nicht verzogen.

*

Mittel gegen Baumschwamm. 950 Gramm gewöhnliches Salz und 90 Gramm Borsäure werden innig gemischt und in 5 Liter kochendem Wasser gelöst. Mit dieser noch heißen Lösung werden alle zu schützenden und bereits ergriffenen Holzteile mittelst eines Pinsels oder Schwammes oder in Höhlungen mit einer kleinen Spritze in Zwischenräumen von einigen Tagen zwei Mal befeuchtet. In feuchten Kellern oder Räumen kann die Lust außerdem durch Auslegen von ungelöschtem Kalk getrocknet werden.

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 gebranntes Mehl**, speciell für **Mehlsuppen**, unentbehrlich zur Bereitung schmackhafter Suppen, Saucen, Gemüse 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.