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

**Band:** 16 (1894)

Heft: 37

**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

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Beitung.

Erscheint am driffen Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 9

September 1894

## Das Konservieren des Obstes.

Bei allen Arten der Obstverwertung und so auch beim Konservieren des Obstes haben wir von dem Bestreben auszugehen, das Leben jener kleinen Organismen (Pilze) zu zerstören, welche das Faulen des Fruchtssleisches bewirken oder sie unter solche Verhältnisse zu bringen, unter denen sie nicht vegetieren und sich nicht vermehren können. Als Mittel, die Fäulniserreger zu zerstören, benützt man allgemein das Versahren, die betreffenden Früchte längere Zeit auf die Kochtemperatur zu erhitzen. Man bringt die zum Einlegen bestimmten Früchte oder Gemüse bekannterzweise in Glasz oder Blechgefäße, verschließt dieselben luftdicht, erhitzt nun die betreffenden Konserven auf Kochtemperatur und erhält sie je nach ihrer Beschaffenheit längere oder kürzere Zeit in derselben.

Die atmosphärische Luft ist ziemlich reichlich mit solchen Fäulniskeimen angefüllt, der Schutz vor dem Einfall neuer Keime ist mit dem völligen

Abschluß der Luft von der fertigen Konserve gleichbedeutend.

Bei der Auswahl der Früchte hat man darauf zu achten, daß dies selben nicht etwa in der Reife schon zu weit vorgeschritten sind; sie müssen natürlich auch tadellos, ohne Fauls oder Druckslecke sein. Ungeschälte Früchte werden entweder in reinem Wasser abgespült, und man läßt dasselbe vor dem Einlegen in Gläser auf einem Sieb ablaufen oder man reinigt die Früchte, wie dies meist bei Pflaumen, Reineclauden und Kirschen geschieht, indem man sie auf einem Tuche hin und her rollen läßt und sie damit abwischt.

Die geschälten Früchte spült man in heißem, doch nicht kochendem Wasser ab und läßt sie so lange in demselben liegen bis das Einschichten in die Einlegegefäße geschieht; doch darf dies niemals zu lange dauern, damit die Früchte nicht an Aroma verlieren und zu wässerig in die

Gefäße kommen.

Von der größten Bedeutung und Wichtigkeit für die Haltbarkeit der Konserven sind die Einlegegefäße oder Behälter selbst. Um liebsten wählt man hierzu Gläser, da man so die Konserven am besten im

Auge behalten und durch wiederholtes Rochen, sofern sich auf den Früchten Schimmelpilze gebildet haben follten, nachhelfen fann. Haushalt wird es vorteilhaft sein, sich Glasbüchsen mit luftdichtem Berschluß zu bedienen; dieser besteht aus Gummiring und Glas- ober Porzellandeckel, welche mittelft Schraubengewinde so fest an einander gepreßt werden, daß der Verschluß vollkommen luftdicht wird. Man hat unmittelbar nach dem Kochprozest die Schraube fest anzudrehen und sich burch Umkehren ber Gläser zu überzeugen, ob kein Saft aus denselben herausfließt. Man hat darauf zu jehen, daß die Konservengläser oben einen etwas breiten Rand besitzen, um den Stoff, welchen man zur Herstellung eines luftdichten Verschlusses verwendet, darunter fest anbinden Statt der früher allgemein angewendeten Rinds= ober Schweinsblase, welche für ben Gebrauch einer zeitraubenden Reinigung unterworfen werden mußte, bedient man sich allgemein des Pergamentpapieres, welches von bester Qualität sein muß und zum Gebrauch durch Hineinhalten in heißes Waffer geschmeidig gemacht wird. Vor dem Aufbinden wird es mit einem Tuche trocken abgewischt und entweder eine doppelte, beffer noch dreifache Schicht einzeln fest gebunden.

Die Einlegegefäße werden vor dem Gebrauch mit einer Sodalösung ausgewaschen, mit reinem Wasser nachgespült und an der Luft getrocknet.

Nachdem alles so vorbereitet ist, werden die einzulegenden Früchte in die Einlegebehälter eingeschichtet und durch öfteres Ausstoßen auf die flache Hand und Rütteln dafür gesorgt, daß möglichst viel Früchte in dieselben hineingehen; so werden auf diese Weise die Behälter so weit gefüllt, daß vom oberen Rande des Halses aus ein Raum von Bleististstärte frei bleibt. Darauf gießt man eine Zuckerlösung, die man sich vom besten Raffinadezucker und Wasser derart herstellt, daß zur Auflösung von je ½ kg. Zucker ¼ l. Wasser verwendet wird. Sobald der Zucker, welcher, wenn sich Unreinigkeiten zeigen sollten, durch Abschäumen klar gemacht wird, wasserhell geworden, wird derselbe heiß auf die Früchte gegossen derart, daß sie vollständig von der Zuckerlösung bedeckt sind.

Um ein Springen der Gläser beim Eingießen des heißen Zuckerszu vermeiden, werden dieselben vor dem Einfüllen auf dem Dsen oder Küchenherde allmählig crhitzt. Glaubt man, Salicylsäure für die bessere Haltbarkeit der Konserven zusetzen zu müssen, so wird dieselbe jetzt auf die Früchte gegeben, sei es in Pulversorm oder indem man das Pulver zuvor in Cognac auflöst, und hierbei rechnet man auf je 1 kg. Früchte 1/2 gr. oder zirka 1/2 Teelöffel Salicylsäure.

Die größte Sorgfalt hat man auf den vollständig luftdichten Verschluß zu verwenden. Ein Zeichen des vollkommenen Schlusses bei Verwendung

des Pergamentpapieres ist solgendes: durch das Erhitzen der Konserven wird die in den Gläsern nach dem Verbinden noch vorhandene Lust ausgetrieben; infolge dessen entsteht eine blasenförmige Austreibung des Papieres nach oben. Nach Abkühlung der Konserven aber fällt das Verbandmaterial bei vollkommenen Verschluß nach innen zusammen, indem die atmosphärische Lust schwerer ist als die im Glase vorhandene und bildet sonach eine Vertiesung nach innen. Bleibt jedoch nach der Erkaltung die blasenförmige Austreibung des Verschlusses, so ist dies ein Zeichen, daß noch atmosphärische Lust in dem Einlegebehälter vorhanden, welche das Verderben der Konserven bewirken würde. Bei diesen Gläsern muß der Verband nochmals entsernt und durch erneutes, besseres Verbinden und nochmaliges Kochen auf geringere Zeit für einen vollkommen lustz dichten Verschluß gesorgt werden.

Die mit Schraubenverschluß versehenen Büchsen dürfen vor dem Kochen nicht zu fest geschraubt werden, die Schraube darf nur locker angezogen werden. Sobald der Kochprozeß beendet ist, wird die Schraube sest angedreht, und man hat während der Ausbewahrung des östern

nachzusehen, ob sich die Schraube nicht gelockert hat.

Die auf irgend welche Weise verschlossenen Gläser werden nun in ein Dampsbad, das sogen. Marienbad, gebracht. Dies geschieht, indem man in einem eisernen Topf, der so hoch sein muß, daß die Gläser bei aufrechtem Stand nicht über den Rand hinaussehen, den Boden mit Heu, besser noch mit der sauberen Holzwolle so hoch bedeckt, daß die Gläser beim Kochen nicht springen, ebenso werden mit dem gleichen Material die Zwischenräume zwischen den Flaschen ausgefüllt, damit die Gläser beim Kochen sich nicht gegenseitig berühren, wodurch ebenfalls Bruch entstehen würde.

Der zu verwendende Kochtopf wird mit lauem Wasser berart angefüllt, daß dasselbe beim Kochen bis an den Hals der Einlegegefäße gelangt, aber nicht etwa über das Pergamentpapier spült, worauf nun das Wasser zum Kochen gebracht wird. Von dem Moment an, wo durch Wellen die Kochtemperatur des Wassers angezeigt wird, rechnet man nun die Kochzeit der Konserven: dieselbe dauert bei Früchten mit weichem Fleisch 20—30 Minuten, bei solchen mit sestem dagegen 45 Minuten. Die Konserven läßt man dann noch im Kochzefäß erkalten und sie können, nachdem die Konservengläser äußerlich gut gereinigt und mäßig bewegt sind, damit flüssiger und sester Inhalt sich gleichmäßig verteilt, was erforderlichenfalls am nächsten Tage nochmals zu wiederholen ist, sodann in den Ausbewahrungsraum, welcher trocken, kühl und dunkel sein muß, gebracht werden.

## Was wir mit dem Fallobst tun.

Die Falläpfel werden am zweckmäßigsten zur Gelecbereitung verwendet, denn sie besitzen jene Stoffe in reichem Maße, welche die Geleebildung begünstigen. Soll das zu erzeugende Gelee klar werden, so ist darauf zu sehen, daß die Aepfel im Innern rein weiß gefärbt sind,

fo daß also Wurmstellen auszuschneiden find.

Man vierteilt die ungeschälten Aepfel, entfernt die Wurmstellen und spült die Stücke mit reinem Wasser gut ab. Hierauf bringt man die Aepfel in einen Kessel, gibt so viel Wasser zu, daß die Früchte bebeckt sind, und kocht so lange, dis sie sich zerdrücken lassen. Nun spannt man ein großes weißes Leinentuch über einem entsprechend großen Sefäße auf, schöpft die ganze Masse was dem Kessel hinein, läßt den Saft ablausen und preßt nach dem Abkühlen den restierenden Saft aus. Hierauf bleibt der Saft so lange stehen, dis sich die trübenden Fleischteile zu Boden setzen, wird dann vorsichtig so abgegossen, daß man nur klaren Saft erhält, bringt diesen in einen Kessel, welcher so groß sein muß, daß der Saft ohne überzukochen steigen kann, setzt per Kilo Saft 1/2—3/4 kg. gute blaufreie Kassinade zu und schäumt deim Kochen gut aus. Der Saft wird sofort getrübt, wenn sich am Kande des Kesselsels irgend we'cher Ansab bildet, und aus diesem Grunde ist der Kand des Kesselsels mittelst eines in Wasser getauchten Pinsels stets rein zu halten.

Sobald der Saft vom Rande des eingetauchten Schaumlöffels nicht mehr in einzelnen Tropfen, sondern in Lappen herunterfällt, wird der Ressel sofort vom Feuer genommen, das fertige Gelec in die dafür bestimmten Gefäße gebracht, welche luftdicht verschlossen am zweckmäßigsten in trockenen kühlen Käumen ausbewahrt werden. In einem Beutel mitzgekochte, geschälte Quitten mit Kernen und Kernhäusern geben dem Gelee eine hübsche rote Färbung, etwas abgeriebene Zitrone, Apfelsine oder ein

kleiner Vanillezusatz einen aromatischen Geschmack.

Apfelsaft. Man reinigt Falläpfel, zerschneidet sie in vier Teile, tocht sie in einem Kessel mit überstehendem Wasser, so daß sie sich zerdrücken lassen, und preßt den Saft ab. Nachdem sich die Fleischteile zu Boden setzen, schüttet man den klaren Saft vorsichtig ab, setzt per Liter 150 gr. Zucker zu, kocht den Saft 20 Minuten lang unter sorzfältigem Ausschäumen, füllt ihn abgekühlt in Flaschen, welche man gut verkorkt an kühlem Ort stehend ausbewahrt. Als Zusatz zu Wasser ist dieser Saft bei heißem Wetter von hohem Werte und würde wegen seiner erfrischenden Eigenschaft und seines Wohlgeschmackes sicher viele Käuser sinden, wenn er im Handel zu haben wäre.

Effigbereitung aus Fallobst. Bur Effigbereitung eignen sich alle Obstarten, d. h. Kernobst sowohl als Steinobst und Beerenobst in all seinen Arten und Sorten. Auch die Beschaffenheit der Frucht schließt ihre Verwendung nicht aus, so daß demnach Obst, welches im Sommer vom Sturme nur halbreif vom Baume abgeschlagen murbe, angefaultes, wurmiges Obst, welches für andere Zwecke überhaupt nicht mehr verwendbar ift, weiter die Obstabfalle beim Dorren und der Wein= bereitung recht zweckmäßig zur Essigbereitung Verwendung finden können.

Effig besteht aus Effigfäure und Wasser, sowie eventuell aromatischen Stoffen, welche die betreffende Frucht liefert. Die Effigfäure entsteht aus Alkohol, dieser aus Zucker, sonach können zur Essigbereitung die Früchte dienen, deren Saft einer weinigen Gährung fähig ift, d. h. solche mit zuckerhaltigem Saft ober solche, beren Stärkegehalt sich im Zucker um= Die Umwandlung von Alkohol in Essig erfolgt unter folgenden

Voraussekungen:

1. die betreffende Flüssigkeit darf nicht über 10 % und nicht unter 3 % Alltohol enthalten;

2. die Temperatur sei nicht zu hoch und zu niedrig, am zweck-

mäßigsten 30-35 ° C .;

3. es muß ber Zutritt bes Sauerstoffes ber Luft jum Bargefäß möglichst begünstigt sein;

4. es ist die Gegenwart eines essigbildenden Fermentes (Mycoderma

aceti) notwendia.

Wir beschränken uns darauf, die primitivste Art der Essiabereitung anzugeben, welche in jeder Wirtschaft ohne besondere Vorbereitungen aus: führbar ist, sind aber eventuell auch bereit, später, sobald sich ein Interesse bafür zeigt, Fabritationsmethoden für den größern Betrieb mitzuteilen.

Man zerquetscht das zur Verfügung stehende Obst, bringt es in ein Faß, gibt so viel Wasser zu, daß nach dem Beschweren des Obstes mit einem losen Fagboden und Steinen alle Früchte bedeckt sind und placiert das Faß an eine möglichst warme Stelle. Später gewonnenes

Obst fann bis zur Füllung des Fasses hinzugenommen werden.

Nach genügender Gährung der Masse preßt man den Saft ab, zieht ihn auf ein reines nicht geschwefeltes Faß, welches man an einer möglichst warmen, jedenfalls aber frostsicheren Stelle aufstellt, und fo lange mit gutem startem Effig spundvoll hält, bis die Effiggährung vorüber ift, was der Fall ift, wenn jedes Geräusch im Fasse aufgehört hat.

Um Unreinigkeiten abzuhalten, legt man ein Brettstückthen auf bas Spundloch, welches man der Sicherheit wegen mit einigen Nägeln leicht anheften kann. Der Effig muß bis zur völligen Vollendung ber Effig= gährung auf dem Fage lagern, welche mindestens 1/2 Jahr beansprucht.

Sett man bem Effiggut Himbeeren, Brombeeren 2c. zu, fo geben biefe Früchte ein vorzügliches Aroma. Für den eigenen Bedarf braucht der so gewonnene Essig nicht abgezogen zu werben. Behufs seiner Rlärung zum Verkaufe setzt man per Liter Faggehalt einen Löffel pulverisierte Knochenkohle zu, rührt sie ordentlich ein, und läßt den Essig, nachdem sich die Rohle zu Boden setzte, über einen einfachen Filter laufen.

## Für Küche und Haus.

Die Verwendung der Bagebutten. Um die Hagebutten einzumachen, verfahre man auf folgende Weise: vor bem Ginmachen läßt man die von den Kernen und Haaren befreiten Früchte einige Tage liegen, damit sie etwas teigig werden, oder erweicht sie in warmem Wasser, worauf man aufgelösten, siedend heißen Zucker (1/4 Pfund auf ein Pfund Hage= butten, ober auch gleiche Teile) über sie gießt und etwas Citronensaft oder auch noch anderes Gewürz zusetzt. Nach einigen Tagen gießt man ben Zucker wieder ab, verdickt denfelben durch Rochen und gießt ihn auf die Früchte zurück. Dieses Auftochen des Zuckers wiederholt man, bis ber Zucker dick genug bleibt, d. h. bis er sich zu Fäden ziehen läßt. Auf diese Weise behalten die Früchte die schöne Farbe und ihr frisches Ansehen. Andere schütten auch die gereinigten Früchte in den siedenden Bucker (sobald berselbe, wenn man ihn im Löffel kalt blaft, dick zu werden anfängt) und läßt sie mit demselben sieden, bis sie klar und weich ge= worden sind, setzt das nötige Gewürz zu, füllt sie in Ginmachgläser und bewahrt sie an einem nicht zu warmen Orte auf.

Hagebuttensuppe stellt man ber, indem man die gereinigten frischen ober getrockneten Früchte in Wasser (besser unter Weinzusat) mit Bucker, Zimt, Citronenschalen und etwas Rartoffelmehl (welches "fämig" macht) weich kocht, durch ein Sieb streicht und mit gerösteten Semmelschnitten anrichtet. Die gerösteten und gemahlenen Samenkerne dienen als Kaffeesurrogat und können auch frisch getrocknet, als Mehl, zu Suppen

und Brotzusaß verwendet werden.

Bedeutung der Bohnen als Nahrungsmittel. Obgleich die Hülfenfrüchte alle Blutbestandteile enthalten, besitzen sie bei unserer gewöhnlichen Zubereitung in der Rüche doch nur einen ziemlich geringen Wert für die Ernährung. Die dem Körper so notwendigen, in den Hülsenfrüchten in Menge enthaltenen Eiweißstoffe werden in der Regel gar nicht oder nur in sehr geringem Grade gelöst und für die Verdauung geschickt gemacht.

Ohne gelöste Eiweißstoffe aber ist der Nährwert der Bohnen gering. Um ein vortrefsliches Nahrungsmittel zu liesern, müssen die Bohnen 48 Stunden mit kaltem Wasser übergossen stehen. Nach Ablauf dieser Zeit wird das Wasser abgegossen, das Gefäß bedeckt, die aufgeschwellten Bohnen nochmals 24 Stunden seucht stehen gelassen und dann erst mit Regenzwasser gekocht. Selbst bereits drei Jahre alte Bohnen werden bei dieser Behandlung innerhalb drei Stunden weich und gut verdaulich. Derartig zugerichtete Bohnen machen auch nicht die geringsten Verdaulich. Derartig zugerichtete Bohnen machen auch nicht die geringsten Verdaulich. Derartig zugerichtete Bohnen mechen auch nicht die geringsten Verdaulich. den beginnenden Keimungsprozeß in Dertrin übergeht und eine schnellere Lösung des Eiweißkörpers bewirkt, wodurch die Einwirkung auf die Blutzbereitung rascher vor sich geht.

Basenbraten. Man nimmt zum Braten nur den Rücken, alle übrigen Teile braucht man zu dem untenstehend beschriebenen "Pfeffer". Der gut gehäutete Rücken wird reichlich gespielt und im Ofen in steigender Butter unter häufigem Begießen in höchstens 45-55 Minuten gebraten. Indes stößt man zur Sauce die Leber, schwitzt die durchgestrichene Lebersmasse nebst einigen gewiegten Chalotten in Butter einige Minuten, kocht dies mit Weißwein und kräftiger Bouillon zu dicklicher Sauce, salzt und pfessert und reicht diese Sauce neben dem sertigen Hasenbraten. Oder man verkocht den Bratensaft des Hasen mit saurem Rahm.

Basenpfesser. Man schneibet alle Teile außer dem zum Braten bestimmten Rücken in Stücke. Dann brät man 150 gr. Speck, den man in Würfel geschnitten, mit etwas Butter aus, entsernt die Würfel, tut die Stücke hinein, brät sie auf allen Seiten an und überstreut sie dann mit Mehl, bedeckt sie mit den vorher entsernten Speckwürfeln und gießt nun eine halbe Flasche Kotwein, ½ Liter kräftige Bouillon an. Als Gewürz setzt man noch Zitronenscheiben, ein Kräuterbündelchen, Wachholderbeeren und Pfefferkörner zu und dämpft alles eine halbe Stunde. Indes dünstet man kleine Zwiedeln und Champignons (können auch weggelassen werden) in Butter und etwas Zucker, tut diese zu dem Fleisch und dämpft es langsam völlig gar. Man entsettet die durchgeseihte Sauce, begießt sie mit etwas Hasenblut und gibt die Speise sofort zu Tisch.

Rastanienpurée. Man entfernt von den Kastanien die äußere Schale und rührt sie über dem Feuer so lange mit etwas Butter in einer Kasserolle, dis die dünne Haut von selbst ablöst. Dann bringt man sie mit etwas Wasser, Butter und Salz abermals aufs Feuer, zerstampst sie, sobald sie gar sind, treibt sie mit Milch durch ein Sieb und fügt Butter, sowie etwas Bratenjus oder in Ermangelung bessen kräftige Auflösung von Liebigs Fleischertrakt hinzu. In den Niederlanden bildet dieses Purée ein sehr beliebte Beilage zu den verschiedensten Braten.

:4:

Wie muß man eine Detroleumlampe auslöschen? Gewiß hat schon jede der geehrten Leserinnen nach Auslöschung einer Petroleumlampe mit dem Qualme und dem mehr oder weniger recht unangenehmen Geruch derselben Bekanntschaft gemacht. Doch ist dieser Geruch nur dort zu spüren, wo man eine Lampe von oben ober von der Seite auslöscht. Diejenigen, welche ihre Lampe so weit herunterschrauben, daß dieselbe allmählig von selbst erlischt, werden ihr Geruchsorgan nicht beleidigen. Während die erste Art und Weise des Auslöschens auch manchmal noch zu einer Explosion führen fann, ift die lette Art vollständig gefahrlos und somit allein anzuwenden. In dem Maße, wie wir die Dochtfläche von dem oberen Rande des Brenners entfernen, wird die Temperatur bes Dochtes und bes in bemselben verdampfenden Petroleums erniedrigt. Die Folge davon ift, daß die Menge der gebildeten Dämpfe abnimmt und die Flamme allmählich kleiner wird. Dieser Vorgang führt wieder zu einer Abnahme der Temperatur der oberen Brenner: und Dochtteile und einer damit Hand in Hand gehenden Abnahme der Bildung von Betroleumdämpfen. Das Verlöschen der Flamme geschieht in dem Augenblicke, in welchem die Dämpfe nicht mehr ausreichen, die Flamme zu erhalten. Eine Explosion ift vollständig ausgeschlossen, wenn die Lampe sauber gehalten wird. Wird die Flamme ausgeblasen, so steigen erhitzte Petroleumdämpfe auf, welche die allmählich ersterbende Flamme selbst verzehrt.



Drum wird an ihrem Tisch mir froh zu Mut! — Der Frauen Herz voll rätselhaften Zügen, Erprobt sich stets am Wohlschmack ihrer Speisen, Wenn so ein gutes Weib kocht, brät und schürt, Und in den Topf den Wunsch des Herzens rührt, Daß es den Gästen schmecke und gedeihe, Das gibt den Speisen erst die rechte Weihe.

Lenau.