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

Band: 16 (1894)

Heft: 50

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

och=& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am britten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 12

Dezember 1894

Der heimische Herd.

Die Priesterinnen des heimischen Herdes nennt man die Frauen und wenn dies auch vielfach im bildlichen Sinne zu verstehen ist, so findet sich die Bedeutung als Weckerin und Pflegerin alles Schönen und Edlen im häuslichen Verbande doch ebenbürtig derjenigen, welche die zuträglichste Speise bereitet und über das leibliche Wohl der Familienangehörigen Sagt doch ein großer Mann: "In der Küche wurzelt beides, die menschlichen Tugenden und die menschlichen Lafter." Schon das ganz kleine Kind empfindet den Unterschied zwischen dem, was seinem Gaumen behagt oder seine Geschmacksnerven abstößt. Erzürnt verzieht es sein Gesichtchen und gibt sein Migbehagen durch Schreien kund, wenn Saures oder Bitteres ihm gereicht wird und verlangend spitt es sein Mündchen nach dem Milden und Süßen.

Wo sorgfältig und gut gekocht wird, da wird die Stunde des gemeinsamen Mahles zum gemeinsamen Test, wo belebte, friedliche und fröhliche Stimmung das Szepter führt und eines sich freut am Genusse des andern.

Um heimischen Herd mit seinem behaglichen Genuß ruht der Einzelne sich auß; er erholt sich von den Strapazen und sammelt neue Kraft; er ist also der Sammel- und Ausgangspunkt, die Quelle des öffentlichen Lebens und Wirkens. Es gibt demnach kein höheres Ehrenamt, keinen verantwortungsvolleren Vertrauensposten, als benjenigen einer Priesterin bes heimischen Berdes.

Um so unbegreiflicher ist es daher, dieses Ehrenamt so vielfach in unwürdigen Händen zu wissen, es da und dort so gleichgültig und nebenfächlich behandelt zu sehen. Eines eigenen heimischen Herdes Priefterin sein möchte wohl ein Jedes, aber bei weitem nicht alle fühlen darin eine ernste Verpflichtung. Ueberträgt doch in tausend und aber tausend Fällen die berufene Priefterin, die sich mit allen denkbaren Mitteln zu ber Stelle einer Priefterin herzugedrängt hat, ihr hohes Amt unreifen, unerzogenen und ungebildeten Mietlingen. Wie manche nach jeder Richtung gebildete Hausfrau und Mutter stellt sich gleichgültig, seige, sorg- oder machtlos beiseite, und überläßt die Funktionen ihres Priesteramtes einem gedungenen Mietling, einer Magd, unter deren Unkenntnis und Launen die Hausgenossen seufzen, so daß das häusliche Behagen in die Brüche geht.

Nicht nur der Priester in der Kirche, sondern auch die Priesterin am heimischen Herd sollen es sich zur Ehre anrechnen, daß die Stätte ihrer Wirtsamkeit in einem ihrer Wichtigkeit angemessenen, würdigen Bustande sich befinde. Die Rüche ist das Allerheiligste der priesterlichen Hausfrau. Und ein Blick darein verrät dem Beschauer sofort, wes Geistes Rind sie ist. Aus der Rüche ersieht man den Charafter der Hausfrau. Gin Blick hinein verrät sofort, ob die Vorsteherin der Rüche eine exakte, rechtliche, ordentliche, reinliche und fleißige Verson sei oder nicht. wo eine ungeordnete, zur Zeit schmutzige, mit ungehörigem, schlecht erhaltenem Geschirr versehene Rüche sich öffnet, da spare man den Blick auf den übrigen Haushalt, auf Bett, Reller, Basche und Kontobuch. Da kann die Frau vom Hause eine aute Gesellschaftsdame, eine Künstlerin, eine zärtliche Frau und aute Mutter sein, eine rechtschaffene, pflicht: aetreue Hausfrau ist sie nicht. Reinlichkeit und Ordnung muffen in allem schalten und walten. Wohl erfordert es Zeit und Milhe, und nicht alle Tage kann es sonntäglich blinken und bliten; allein mit echtem Ordnungs: finn ift die Rüche leicht rein zu erhalten. Gine Rüche kann schmutzig fein, sie hat aber kein Recht es zu sein, denn in derselben wird für die Nahrung gearbeitet, und da ist die Reinlichkeit schon der Gesundheit wegen eine Notwendigkeit.

Wohl meint manche Frau, nur in einer kostbar und fein eingerichteten Rüche sei Ordnung zu halten, und nur wo reichliche Mittel vorhanden seien zur Durchführung eines inhaltreichen Rüchenzedels, da könne die Hausfrau als Priesterin des heimischen Herdes wirken und ihre Mission, bie Familienglieder zum wohltuenden Lebensgenusse zu sammeln, erfüllen. Diese Voraussetzung ist irrig und um so bedauerlicher, weil viel gutes Streben dadurch lahm gelegt wird, und das gerade in Berhältniffen, wo es noch einmal so aut angewendet wäre. Wo die Verhältnisse nur ein einziges Gericht auf den Tisch zu bringen gestatten, da ist es doppelt nötig, dieses eine in tadelloser Weise herzustellen. An einer vorzüglich zubereiteten Suppe ist man sich so gerne und mit eben demselben Genusse fatt, wie es an einer Reihe von aufeinanderfolgenden Gerichten geschehen Auf den Genuß eines schmackhaft zubereiteten, leckeren Breies freuen sich die Tischgenossen nicht weniger, als auf ein in Aussicht ge= stelltes reiches Mahl. Nicht die Menge und Reichhaltigkeit der Rezepte, die sie auszuführen versteht, macht die aute Röchin, sondern die Achtsamfeit und Sorgfalt der eigentlichen Liebe, die sie der Behandlung des allereinfachsten Gerichtes widmet.

Ein Beweis, wie viel in dieser Beziehung zu wünschen übrig bleibt, ist die Tatsache, daß die allereinsachsten Gerichte, eine hundertmal schon hergestellte Suppe, der Kaffee, der von ein und derselben Person in einem einzigen Jahr über siebenhundertmal gekocht werden muß, nur selten in der gleichen Qualität auf den Tisch gebracht wird, wenn schon stets die selben Bestandteile zur Verfügung stehen. Wird der Ursache der größeren oder geringeren Schmackhaftigkeit nachgesragt, so kann die verdutzte Köchin keine Auskunft geben, sie geht darüber hinweg mit dem Troste: Ich weiß nicht wie es gekommen ist, ich habe die Speise gekocht wie immer.

Diese Achtsamkeit und Sorgfalt sich anzueignen, ist die erste Bestingung für diesenigen, die eine Küche besorgen, als Priesterin des heimischen Herdes amtieren wollen. Wo ein solcher Geist am Herde und in der Küche waltet, da ist er auch in den anderen Gebieten des häuslichen Wirkens tätig. Und diese Gesinnung ist die richtige Atmosphäre, worinnen die Zufriedenheit, das wohlige Behagen, das häusliche Glück gedeiht. Und das einfache Mittel zur Erreichung dieses schönen Zieles ist, daß mit Liebe gearbeitet werde; mit Liebe zu der bestimmten Tätigkeit und mit Liebe zu densenigen, für welche die Arbeit getan wird.

Reine, garte Bande

fann man sich erhalten, auch wenn man Haus: und Rüchenarbeit ver= richtet. Die auf die Pflege der Hände verwendete Zeit und Rosten gablen sich reichlich; denn läßt man die Haut nur einmal spröd und rauh werden, so hält es ungleich schwerer, das lästige llebel wieder zu beseitigen. Rauhe Hände tragen nicht nur Schmerzen ein, sondern sie verhindern vielfach an der Urbeit und sind auch für andere ein peinlicher Unblick. Es gibt Haut, die von Natur aus trocken und sprobe ift, diese wird besonders gern rissig, wenn ihr nicht volle Aufmerksamkeit geschenkt wird, ober wenn man zum Bandewaschen eine scharfe Seife benutt. Wenn man sich die Bande beschmutt hat, mascht man sie am besten mit Salol= feife, vermittelst eines Bürstchens, und trocknet sie nachher gründlich ab. Sofort nachher reibt man fie mit Baselin ober Cold cream ein. cream kann man sich selber herstellen auf nachstehende Weise: Man setzt einen Porzellan: oder Emailtopf in fochendes Baffer und schmilzt barin 16g weißes Wachs mit 32g Mandelöl zusammen, fügt dann nach und nach 8 g bestes, säurefreies Glycerin hinzu, parfümiert diese Mischung mit einem Tropfen Rosenöl oder dergleichen und rührt sie mit einem kleinen Holzlöffel so lange, bis sie dick wird. Ist der Cold cream steif, füllt man kleine Dosen damit und bewahrt diese an kühlem Orte auf.

Mas ift beim Einkaufen zu beachten?

Es gibt nichts Teureres, als "nur billig" anzuschaffen. schlechtesten kauft man in benjenigen Geschäften ein, wo man markten und feilschen kann. Die Gewohnheit, nur zufällige und lockere Beziehungen zu seinen Bezugsquellen zu haben, heute da und morgen bort einzukaufen, je nach Lanne und Ginfall, ist höchst unvorteilhaft. Das richtigste ist, zu suchen, bis man für die einzelnen Artikel die besten Quellen gefunden hat und dann zu diesen in ein dauerndes Verhältnis zu treten. Lebensmittel kauft man am besten da, wo der größte Absatz ist, weil man da nur frische Ware erhält. Unzweifelhaft am besten erhält man die verschiedenen Artikel in besonderen Spezialgeschäften, weil da den Einzelheiten nach Wahl und Pflege die größte Aufmerksamkeit gewidmet Wo man von auswärts kauft, verlange man Qualitäts: proben und behalte diese auf, um die Sendung damit vergleichen zu fönnen. Wer die beste Ware verlangt, muß aber auch den Preis darauf verwenden, der ihrer Güte entspricht. Ist er als solcher Käufer dem Lieferanten bekannt, so kann er auch einer guten Bedienung versichert sein.

Für Küche und Haus.

Wie man trockenen Käse verbessert. Man gießt so lange guten Weiße wein über gereinigtes Weinsteinsalz, bis die Mischung nicht mehr braust. In diese Flüssigkeit taucht man reine leinene Tücher, schlägt die Käse darein, legt diese in ein Steingutgefäß und stellt dieses in den Keller. Nach 24 Stunden benetzt man die Tücher auf's neue und kehrt die Käse um. Nach etwa 4 Wochen dieser Behandlung ist ganz alter, trockener Käse wieder schmackhaft gemacht. Besonders sein werden die Käse, wenn man sie mit Meerrettigblättern umwickelt. Wenn solche nicht zu haben sind, so tut aromatisches, sauberes Heu annähernd dieselben Dienste. Das Heu wird in reinem Wasser stüchtig durchgekocht. Wenn das letztere zum meisten Teil abgelausen ist, umwickelt man den Käse mit dem noch heißen Heu. Es muß eine 8—10 Centimeter dicke Schicht Heu um den Käse liegen. In einem passenden Gefäß im Keller untergebracht, muß der Käse etwa 3 Wochen liegen bleiben. Nach dieser Zeit ist er von sehr angenehmem Geschmacke.

Kleine runde Kuchen. 250 Gr. Mehl, 200 Gr. Butter, 125 Gr. süße, geriebene Mandeln und 125 Gr. Zucker wird tüchtig durchgeknetet. Der Teig wird zu kleinen Kugeln gedreht, die man platt drückt, mit Eigelb bestreicht, mit Zucker und Zimmet bestreut und in nicht zu großer Hitze backt.

Aufläufchen. 830—400 Gr. Mehl, $^1/_4$ Kilo süße Butter, 66 Gr. Zucker wird mit reichlich $^1/_2$ Liter Milch gemischt, auf's Feuer gesetzt und gerührt bis der Teig sich von der Pfanne löst. In einer Schüssel verstühlt, rührt man nach und nach des Gelbe von 8 Eiern dazu, ebenso das zu Schaum geschlagene Weiße. Von diesem Teige setzt man gleichs mäßig nußgroße Häuschen auf ein Blech und läßt sie gelbbraun backen. Sie werden noch warm mit Zucker bestreut. Diese Portion Teig ergibt 50 Stück Aufläuschen.

Gute Kringel. $^{1}/_{2}$ Kilo süße Butter, $^{1}/_{2}$ Kilo Mehl, 6 Löffel Rahm, eine Prise Salz und etwas Pfeffer wird gut durchgeknetet, zu Kringel geformt und auf einem Blech gebacken.

Buttermilch-Ruchen. Aus einer Tasse Buttermilch, etwas Salz, eine gute Messerspitze voll Natron, ein Ei und dem nötigen Mehl schafft man einen Omeletteteig, läßt 125 Gr. Schmalz auf dem Feuer zergehen und gießt es in einen Napf, aus welchem jedesmal ein wenig in die Pfanne gegeben wird, bevor man mit einem Löffel den nötigen Teig in die Pfanne setzt. Die Ruchen, nicht viel größer als ein Fünffrankenstück, backt man und belegt sie mit einer beliebigen Marmelade.

Erême mit Zucker. 4 Exlössel gestoßener Zucker werden mit etwas Wasser auf schwachem Feuer gerührt bis die Masse ganz braun ist, dann wird ein halber Liter kalte Milch zugegossen, 3 – 4 ganze Eier und etwas Zucker werden hinzu gerührt und bis zum Kochen kommen lassen. Zum Schlusse rührt man ein wenig in kaltem Wasser klar gerührtes Kartosselmehl dazu um die Erême etwas zu verdicken. Man serviert sie kalt und zwar erst anderen Tags.

Kalter Apfelpudding. Recht schönes, süßes, abgekühltes Apfelmus vermischt man mit einigen Tafeln roter aufgelöster Gelatine und serviert die sehr schmackhafte und erfrischende Speise in einer Glasschale. Man giebt Vanillesauce dazu.

Buter Teig zum Ausbacken von Früchten und Fleisch. 2 Eglöffel feines Egöl, ¹/4 Kilo Mehl, 2 Eigelb, etwas Salz, einige Eglöffel

Weißwein oder Bier werden zu einem dicken, aber noch flüssigen Teig klar gerührt und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gezogen. Will man recht sparsam verfahren, so können die Eier auch wegzgelassen werden. Der Teig muß so dick sein, daß er die hineingetauchten Gegenstände von allen Seiten bedeckt und auf ihnen haften bleibt.

Feiner Schweinebraten. Um besten eignet sich hiezu das Rippenstück, unter welchem an der inneren Seite noch das Schweinefilet liegt. Bis auf einen kleinen Finger breit wird die Speckschicht abgelöst. Darauf wird das Fleisch recht tüchtig mit sein gestoßenem Salz eingerieben, in ein leinenes Tuch gut eingeschlagen, in ein etwas tieses Gesäß gelegt und 24 Stunden in einen kühlen Keller gestellt. Es zeigt sich bald Salzlake, welche häusig über das Fleisch gegossen werden muß. Nach Verlauf der genannten Zeit trocknet man das Fleisch ab und hängt es in einem Mousselinbeutel 2 Tage in schwachen Rauch und nachher 2 Tage in die Luft. Vor dem Gebrauch wäscht man es sauber in kaltem Wasser ab. Es wird nachher im heißen Osen gebraten oder geschmort. Das Fett wird abgeschöpft, heißes Wasser zugegeben, das Angebratene am Rande der Schüssel losgesöst, mit der Sauce verrührt und mit etwas Rahm, Fleischertraft und einigen Nelkenköpfen gewürzt. Die Sauce wird mit etwas Stärke oder Kartosselmehl nach Bedarf sämig gemacht.

Pörkelt (ungarisches Kleisch). Saftiges Rindfleisch bratet man in Fett an und schneidet es in kleine Würsel, welche in Fleischbrühe oder mit Fleischertrakt gewürztem Wasser gut zugedeckt weich geschmort werden. Run gicst man eine Tasse sauren Rahm oder ebenso viel Rotwein dazu, fügt einige Tomaten bei, läßt das Fleisch damit aufkochen und gibt eine Wehlspeise, Rudeln oder Maccaroni dazu.

Schafrücken. Der Schafrücken wird mit Zwiebeln, gelben Rüben, etwas Knoblauch, einigen Zitronenscheiben, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Gewürznelken und Salz in ½ Liter Wasser auf's Feuer gesetzt, wo er gut zugedeckt drei Stunden dämpfen muß. Nach dieser Zeit wird das Fett abgenommen und in diesem bratet man rohe, kleine, beschnittene, mit seinem Salz und etwas Mehl bestreute Kartöffelchen und kleine Zwiebeln. Mit diesen beiden Gemüsen umlegt man den Braten beim Unrichten. Auch glasierte Kastanien sind gut dazu. Wenn der Braten auf die Platte ans gerichtet ist, muß er mit seiner Sauce begossen werden.

Bulasch von Schaffleisch. Einige geschnittene Zwiebeln werden in Butter oder sonst gutem Fett weich gedünstet. Dazu gibt man in Würfel

geschnittenes Schaffleisch, fügt Salz und Paprika bei, schließt den Topf fest zu und läßt 15 Minuten schmoren. Dann gießt man etwas heißes Wasser an und verschließt den Topf wieder gut. Hin und wieder rüttelt man denselben, damit das Fleisch sich nicht ansetzt. Eine halbe Stunde vor dem Garwerden gibt man mit heißem Wasser abgebrühte, in Viertel geschnittene Kartoffeln dazu, gießt heißes Wasser oder Fleischbrühe daran, bis es über den Kartoffeln steht, auch das nötige Salz und läßt weiter kochen. Wenn die Kartoffeln weich sind, ist das Gericht gar.

Bebackenes Kalbshirn. Ein gut gehäutetes und blanchiertes Kalbshirn wird in hübsche Stücke geschnitten, mit Mehl bestreut, in gequirlte Eier getaucht, in geriebenem Weißbrot umgewendet und in Schmalz schön gelb gebacken. Eignet sich zum garnieren der Gemüse, auch kann man eine pikante Sauce dazu geben.

Ruh-Enter. In Butter wird Mehl lichtbraun gedämpft, etwas feinzgeschnittene Zitronenschale, Muskatnuß und das nötige Salz beigegeben. Mit Fleischbrühe oder mit Fleischertrakt verrührtem Wasser abgelöscht wird die Sauce aufgekocht. Weich gekochtes (am besten im Selbstkocher) und von der Haut befreites Kuh-Euter wird in hübsche Scheiben geschnitten und mit der Brühe etwas durchgekocht. Als Beilage passen Bratkartoffeln.

Gemürzsalz. Es kommt sehr oft vor, daß noch ungeübte Köchinnen beim Würzen von Speisen wie z. B. Fleischfüllseln, Haschee, Netz, Fleischschn, Eroutons und dergl. die einzelnen Gewürze in einem unrichtigen Verhältnisse anwenden, was den guten Geschmack der Speisen sehr beeinträchtigt. Eine sehr zweckmäßige Aushülse für solche Fälle dietet das Vorrätighalten von Gewürzsalz. Die Köchin ist auch sehr froh, wenn Eile not thut, die richtige Mischung gleich fertig aus dem Schrant nehmen zu können. Das Verhältnis zur Herstellung ist solgendes: 20 Gramm Lorbeerblätter, 20 Gramm Thymian, 20 Gramm Majoran, 20 Gramm Basilikum, 5 Gramm Nelken, 10 Gramm Nelkenpfesser, 10 Gramm weißer Pfesser, 5 Gramm Muskatblüte, 1 geriedene Musskatnuß, eine Hand voll Salz läßt man trocknen, stößt alles im Mörser ganz sein, siedt es durch und verwahrt es in sestwerforkter Flasche oder Büchse. Diese Zusammensehung ist so gewählt, daß kein einziges Gewürz vorherrscht.

Brine Erhsen aus der Konservenbüchse. Die Erhsen werden auf ein Sieb geschüttet und zum Dünsten in heiße Butter gegeben, welcher feingeschnittene Petersilie, etwas Rahm und Fleischbrühe beigegeben wird.

Eine Messerspitze Liebig's Fleischertrakt macht das Gericht vorzüglich. Eine Prise gestoßener Zucker ist für Viele eine wünschenswerte Beigabe.

Bur Erwärmung in kalter Winterszeit, besonders nach längerem Aufenthalt im Freien, dienen der Menschheit verschiedene Setränke. Ze nach der Individualität werden Spirituosen oder nervenanregende Flüssigkeiten gewählt. Vor alkoholhaltigen Stimulantien warnt schon seit Menschengedenken die Wissenschaft eindringlich. Sie erhitzen wohl momentan das Blut, aber der Rückschag folgt nur zu bald. Harmloser sind Kaffee und Thee. Die empfehlenswerteste Labung aber ist unzweiselhaft ein Täßchen Bouillon, wie man sie aus kochendem Wasser, Liebig's Fleischertrakt und Salz in allbekannter Weise rasch herzustellen vermag. Hier wird Erwärmung und Stärkung in wohltuendster Weise beschafft, ohne daß die Nerven afsiziert werden, und deshalb seien hierauf besonders Alle ausmerksam gemacht, die anstrengender Geistesarbeit obliegen und denen starker Kaffee oder Thee nicht dienlich ist.

Will man Linoleum hell und glänzend erhalten, so bediene man sich folgender Mittel: Eine Abwaschung mit gleichen Mengen Milch und Wasser muß alle zwei bis drei Wochen stattfinden; nach Verlauf von vier Monaten hat ein Abreiben mit einer schwachen Lösung Vienenwachs in Terpentinspiritus zu erfolgen, hie und da verwendet man auch Leinöl; so gehandhabt erhält sich Linoleum vollkommen rein.

Ledernberzüge zu reinigen. Mit Leder überzogenen Sofas, Stühlen 2c. fann man ein neues Aussehen geben, wenn man sie mit geschlagenem Eiweiß abreibt. Ebenso werden Ledereinbände von Büchern behandelt.

Bemährter Kitt für Porzellan. Das Weiße eines Eies wird mit Sypspulver, dem etwäs gebrannter Kalk zugemischt wurde, zu einem ziemlich dicken Brei verrührt; damit die Porzellantrümmer an den Bruchstellen bestrichen, aneinandergeklebt und, wenn die ursprüngliche Form wiederzgegeben ist, an der Luft getrocknet. Man kann Geschirr, welches mit diesem bekannten Kitt reparirt ist, noch jahrelang in Gebrauch nehmen.

Ein Bellerbrennen des Petroleums erzielt man durch Zusatz von wenig Kampfer. Ein Stückchen von der Größe einer Haselnuß reicht für zwei Wochen. Man stößt den Kampfer sein und tut ihn in den Ballon. Dies bewirft, daß die Flamme heller, nicht zuckend und ihren Kauch verzehrend gleichmäßig fortbrennt.