

| | |
|---------------------|--|
| Zeitschrift: | Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis |
| Band: | 18 (1896) |
| 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: 21.02.2026

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. 4

April 1896

Das Konservieren der Eier.

Das Ei ist dasjenige Nahrungsmittel, das in keiner Küche entbehrt werden kann. Es findet dasselbe deshalb überall die reichlichste Verwendung und wenn im Frühjahr nach harten Wintern, wie es hie und da vorkommt, der Bezug von Eiern erschwert wird, so ist das für die Köchin eine wahre Kalamität.

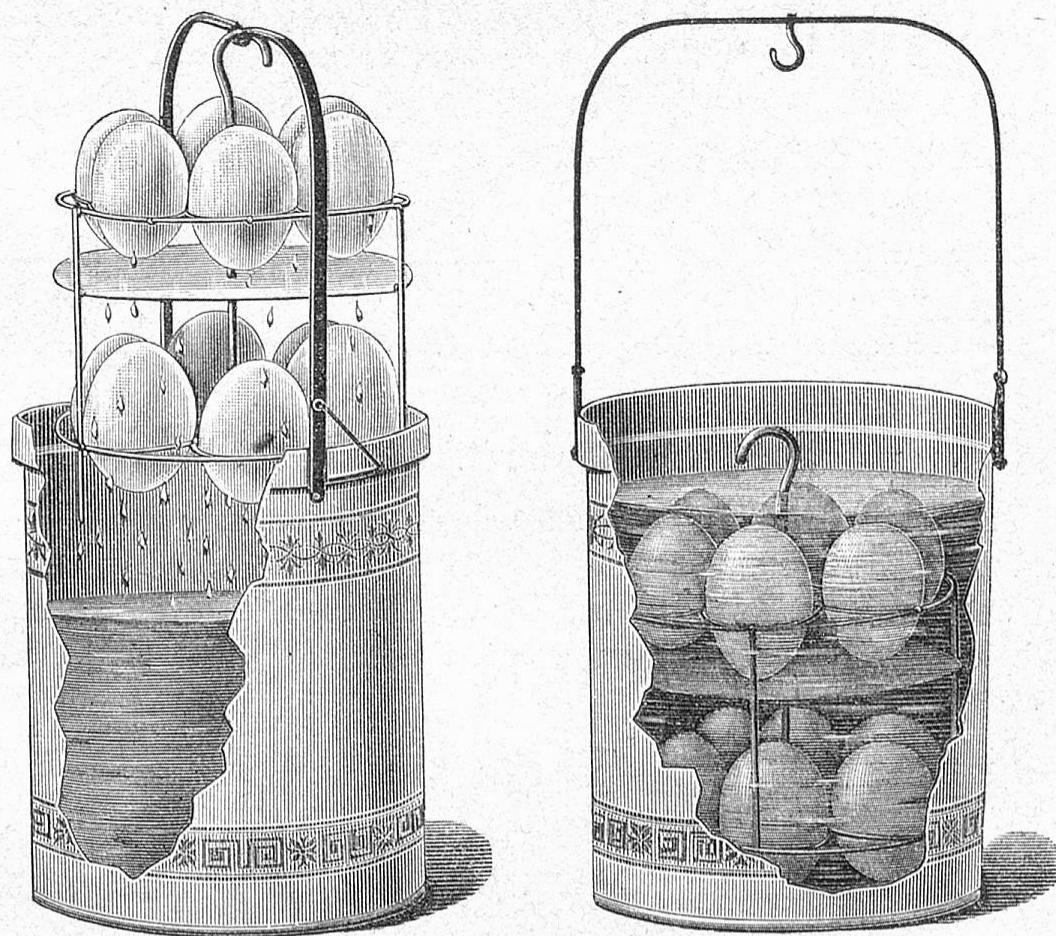
Die sorgliche Hausfrau sorgt deshalb über die gute Jahreszeit, wo frische Eier verhältnismäig billig zu haben sind, für einen Vorrat davon für die Winterszeit.

Zum Konservieren bediente man sich bis jetzt verschiedener Methoden: Man legte sie in Kalkmilch, in Salz, in Torfmull usw., bestrich sie mit Leinöl oder Wasserglas oder trocknete und pulverisierte sie.

Was man über den Winter in den Handlungen an Eiern bekommt, das sind in der Regel Kalkeier oder mit Wasserglas behandelte und diese Art von Konservieren sagt bei weitem nicht jedermann zu. Solche Eier haben meistens einen unangenehmen, müffigen Geschmack und Geruch, sie springen beim Sieden und das Weisse lässt sich nicht zu steifem Schnee schlagen. Delikaten Essern widersteht der Genuss von Kalkeiern leicht, was oft die Ernährung erheblich beeinträchtigt.

Das Neueste auf diesem Gebiete ist nun der von Otto Leupold in Stuttgart erfundene Ovator. Es ist dies ein sehr zweckmäßig konstruierter Apparat, vermittelst dessen an einem Tage mühelos hunderte von Eiern konserviert werden können.

Die mit dem Ovator konservierten Eier nehmen nicht den mindesten Beigeschmack an, sie lassen sich wie frische, zu festem Schnee schlagen, springen beim Sieden nicht und halten sich nach dem Besuch des chemischen Laboratoriums der königlichen Zentralstelle für Gewerbe und Handel in Stuttgart, 9 Monate lang in tadellosem Zustande. Sie verhielten sich beim Gebrauch in rohem oder gekochtem Zustande ganz wie frisch gelegte Eier.



Dieses Konservieren verändert auch das äußere Aussehen der Eier nicht, sie bleiben rein weiß und trocken.

Der Ovator besteht aus einem mit Ausguß versehenen kleinen Tauchapparat (Eimerchen) und aus einem Drahtgestell zur Aufnahme der frischen Eier, welches in den Tauchapparat eingestellt wird, und aus einer Blechkanne, welche die Konservierungslösigkeit enthält, die über die Eier gegossen wird. Die Eier bleiben 5—6 Minuten in der Flüssigkeit, was zur Konservierung genügt. Nachher werden sie herausgenommen, und — die Spitze nach unten — in eine Kiste mit Kleie oder Torfmüll so gestellt, daß sie sich nicht berühren. Wenn die Kiste voll ist, wird sie zugedeckt an einem trockenen, frostfreien Orte aufbewahrt. Das Drahtgestell faszt 10 Eier, so daß auf einmal 10 Eier konserviert werden können. Die gebrauchte Flüssigkeit wird wieder in die Blechkanne zurückgegossen, und kann immer wieder verwendet werden. Die beistehenden Illustrationen erläutern die Sache vortrefflich. Wenn das Drahtgestell oben am festgestellten Bügel in den Haken eingehängt ist, füllt man dasselbe mit 10 Eiern, die Spitze nach unten. Die größeren Eier kommen in die obere Lage. Dann wird das Drahtgestell mit den Eiern in den Apparat gestellt, und aus der Blechkanne wird die Konservierungslösigkeit langsam

über die Eier gegossen, bis dieselben überdeckt sind. Jetzt wird das Drahtgestell mit den Eiern langsam herausgehoben und in den Hacken am Bügel eingehängt. Das Tauchen dauert also nur einige Sekunden. Die überschüssige Flüssigkeit läuft in den Tauchapparat zurück und die Eier sind in 2 Minuten so trocken, daß sie zum zweiten Mal getaucht werden können, was durch Aushängen und Niedertauchen des Drahtgestelles in den Apparat geschieht. Darauf sofort langsames Emporziehen des Drahtgestelles und Einhängen am Bügel wie das erste Mal. Nachdem die Flüssigkeit vom Gestelle in den Tauchapparat abgelaufen ist, sind die Eier in 5—6 Minuten genügend trocken, um aus dem Drahtgestell herausgenommen und in die Kiste gelegt werden zu können. Das Drahtgestell bleibt hängen und wird mit neuen Eiern zum Konservieren versiehen. — Die frisch gelegten Eier sind vor dem Konservieren rein zu waschen.

Wir denken, der Ovator werde nicht nur von den Hausfrauen, sondern auch von den Geflügelhältern und Händlern in Benutzung gezogen, um stetsfort garantiert frische Eier liefern zu können. Abgesehen vom Apparat belaufen sich die Kosten für das Konservieren der Eier mit dem Ovator auf 1 Pfennig für 2—3 Eier. Das Rechenexempel wird sich die kluge Hausfrau selbst machen.

Die Bedeutung der Chemie im Hauswesen.

Wie häufig werden unüberlegte, ungerechte Urteile über Hausfrauen gefällt, die, dem inneren Drange nach Höherem folgend, sich nicht mit der alleinigen Befriedigung der materiellen Bedürfnisse begnügen, sondern bestrebt sind, auch auf wissenschaftlichem Gebiete ihre Tätigkeit zu entfalten. Emancipiert ist das wenig schmeichelhafte Attribut, das solchen Hausfrauen gewöhnlich beigelegt wird. Ich will nur die Frage stellen, ob es dem weiblichen Geschlechte denn nicht gestattet sei, zu eigenem Nutzen, zum Nutzen des Hauswesens jene Wissenschaften auszubeuten, die gewöhnlich nur den Männern belassen werden.

Hilfreich steht vor allem die Chemie der gebildeten Hausfrau zur Hand, denn sie hat ihren Sitz nicht nur in Laboratorien, sondern auch in der Küche. Allerdings ist gerade diese Wissenschaft den meisten Frauen fremd, obwohl sie allen Erscheinungen der Haushirtschaft zu Grunde liegt. Soll denn nicht die das Hauswesen Leitende dasselbe besser verstehen, als die Dienstboten? Soll ihr die Kochkunst nur mechanische Arbeit sein, deren sie durch lange Übung endlich Herr geworden ist? Die gebildete Hausfrau soll das Warum? der verschiedenen Vorgänge in der Küche kennen; sie soll mit den Stoffen genau bekannt sein, die ihr unter die

Hand kommen, dann kann sie durch Ueberlegung ersehen, was ihr an Praxis etwa noch mangelt. Darum verachte sie die Chemie nicht, welche das vielfache Warum? beantwortet und eine hervorragende Bedeutung im praktischen Leben der Frau hat.

Die Chemie zeigt und erklärt uns tägliche Erscheinungen, die im Haushalte und in der Gesundheitspflege eine bedeutende Rolle spielen, in diesen Gebieten des weiblichen Wirkens.

Die theoretische Seite dieser Wissenschaft muß natürlich dem Manne überlassen bleiben, doch soll die Frau die für sie wichtigen Gesichtspunkte in's Auge fassen. Gehört nicht in ihren Wirkungskreis die Desinfektion, das Waschen, Plätzen, das Bleichen der Farbstoffe &c.? Die Chemie ist hilfreich beim Kochen, Heizen, Destillieren, sie gibt zahlreiche Mittel an, um Stoffe zu reinigen, Flecke zu entfernen, Gefäße zu schützen, ja, sie erteilt auch Ratschläge zur Förderung der Gesundheit. Umfaßt nicht die Hauswirtschaft alle diese Gebiete? Die Chemie ist eine sichere Stütze für die Hausfrau; sie weiß überall Rat zu schaffen und kann über manche Verlegenheit hinweghelfen.

Es ist nicht mein Zweck, diese Vorgänge zu erklären, eine wissenschaftliche Abhandlung niederzuschreiben. Wenige Beispiele mögen die Wichtigkeit der Chemie im Haushalte beweisen.

Worauf soll die Mutter besondern Wert bei der Zubereitung der Speisen legen? Auf den Nährwert derselben, um dadurch die Familie gesund zu erhalten. Ist sie nun ein wenig mit der Chemie vertraut, so kann sie, was die Kost betrifft, des ärztlichen Rates entbehren. Unser Körper ernährt sich, allgemein gesagt, von allen Elementen, aus denen er besteht. Diese Elemente zeigen sich im Blute des Menschen und in der Milch. Die Chemie lehrt nun, daß die Milch Fett, Wasser, Eiweiß und Käfestoff (stickstoffhaltig), Zucker (stickstofffrei) und Salze enthält. Aus dem erwähnten Grunde muß ein gutes Nahrungsmittel diese Stoffe vereinigen und leicht verdaulich, d. h. auflösbar sein.

Wenn eine Hausfrau das weiß, wird es ihr keine Schwierigkeiten bereiten, ein kräftiges Essen herzustellen. Das Mittagsmahl soll mit Fleischbrühe eingeleitet werden, denn dieselbe regt den Appetit an, nährt jedoch nicht, da man gewöhnlich das in grauen Flocken aufsteigende Eiweiß abschöpft. Will man durch Zubereitung ein gutes Stück Fleisch erhalten, so achte man darauf, dem Fleische möglichst alle Stoffe zu erhalten, indem man es in heißem Wasser zusezt; dadurch gerinnt das Eiweiß der äußeren Schichten und verhindert das Austreten der Säfte, was natürlich der Fleischbrühe zum Nachteil gereicht. Was ist nun vom Gemüse zu halten? Obst und Gemüse, lehrt die Chemie, enthalten sehr viel Wasser, wenig Zucker und Stärke, sehr wenig stickstoffreie Körper. Allein, obwohl

keine Nahrungsmittel, befördern sie die Verdauung durch eigentümliche Säuren, weshalb es sehr gut ist, zum Fleische Gemüse und dann Obst zu genießen. Die Hülsenfrüchte bilden eine Ausnahme; sie sind ein vorzügliches Nahrungsmittel, denn sie haben alle erforderlichen Stoffe, mit Ausnahme des Fettes, welchem Mangel durch Zusatz von Fleisch abgeholfen werden kann.

Dies alles sagt der Hausfrau die stiefmütterlich behandelte Chemie und noch viel mehr. Sie unterweist die unerfahrenen Hausfrauen und Hausfräuleins in der Brot-, Essig-, Kaffee-, Theebereitung &c., sie zeigt ihnen die geeigneten Mittel, dem Verderben der Nahrung vorzubeugen. Wenn sich die Chemie allein auf das Gebiet der Kochkunst erstrecken würde, verdiente sie schon mehr Berücksichtigung; aber da sie beinahe den ganzen Wirkungskreis einer Hausfrau umfasst und in demselben eine Hauptrolle spielt, soll sie da noch ferner vom weiblichen Geschlechte vernachlässigt werden, soll sie nur den Männern angehören?

Ihr Frauen, benehmet den häuslichen Verrichtungen die mechanische Seite, um durch die Chemie die täglichen Vorgänge zu verstehen und dadurch manchen Schaden zu verhindern, manchen Vorteil zu erringen. Diese Ausübung der praktischen Chemie kann niemand verwerfen, obwohl sie allen Handlungen der Hausfrau ein höheres Gepräge, das Gepräge des denkenden Geistes verleiht.

Aepfel und Apfelmus.

Jede Jahreszeit erfordert im Wirtschaftsbetrieb besondere kleine Mühevollungen, allerlei kleine Nachhilfe an den Naturprodukten, welche nicht zu jeder Zeit gleich stark an Nährwert, Aroma und Wohlgeschmack sind. Nach Neujahr bedürfen z. B. die verschiedenen Apfelmusarten einer besonderen Sorgfalt. Die saftigen, frühreifenden, gelblichen Äpfel mit feiner, glatter Schale verlieren ihre Würze und schmecken fade. Darum sollte jede Hausfrau, welche die Äpfel kaufen muß, jetzt am meisten nach Sorten mit härterer, grünlicher und roter Schale und festem, hartem Fleisch suchen. Besonders sind der große Rostocker Apfel, der späte Hasenkopf und die rote Reinette zu Apfelmus zu empfehlen. Zum Schnoren oder Dünsten dagegen eignen sich, besonders wenn sie unzerteilt bleiben sollen, Borsdorfer, Pepins und kleine Goldreinetten. Wer durch eigenen Zuwachs oder ungünstige Marktverhältnisse gezwungen ist, jetzt noch die frühlgereisten, gelblichen Äpfel zu verwenden, kann die fehlende Obstwürze durch ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft ersetzen. Auf je 1 Liter Apfel rechnet man 1 Theelöffel Zitronensaft. Je mehr die Jahreszeit fortschreitet und das Obst saftloser wird, ist dies überhaupt bei jedem Apfel- und

Birnkompost anzuraten. Sorgsamer als je sind bei dem Schälen des Obstes alle von Fäulnis ergriffenen oder bräunlichen Stücke zu entfernen, da sonst die Speisen neben dem unsauberen Aussehen auch einen unangenehmen, moschusartigen Geschmack bekommen. Eine erfahrene Wirtshafterin lässt von Neujahr an erst das Wasser mit Zucker und Zitronensaft und Zitronenschale zum scharfen Sieden kommen, ehe sie die schnell geschälten Äpfel zum Apfelmus oder Schmoren hineinlegt. Wer diesen Rat befolgt und dabei das Obst möglichst schnell kocht, bringt stets ein helles, appetitliches Kompott auf den Tisch.

Rezepte.

Erprobt und gut besunden.

Kalbskeule darf keineswegs mit Hinzugießen von Wasser bereitet werden, sondern wird geklopft und gebraten wie Roastbeef; anfangs stark, dann bei geringerer Hitze, ohne einen Tropfen von ihrem Saft zu verlieren, welchen wir durch Bouillon von Liebig's Fleischextrakt in der Sauce ersetzen. Kalbfleisch wird mit Speck und Butter gebraten.

*

Beefsteaksauce. Man verbessert Beefsteaksauce wesentlich durch einen Zusatz von Liebig's Fleischextrakt.

*

Kohlrabi mit Fleischklößen, ein gutes Gericht für den täglichen Tisch. Die gekochten Kohlrabi werden mit in Bouillon gar gemachten Fleischklößen noch einmal durchgestoxt und mit abgekochten Kartoffeln gegessen. Eine feine Farce zu Fleischklößen bereitet man aus $\frac{1}{2}$ Pfund Kalb- oder Schweinefleisch mit $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, recht fein gehackt, mit 2 Eiern, 1 Handvoll weißer Semmelkrumen, wenig Pfeffer, Muskat und Salz und 2 Eßlöffel Rahm.

*

Oberkohlrabi. Ist derselbe noch jung und zart, so schält man ihn, schneidet ihn in nicht zu dünne runde Scheiben, kocht ihn in schwach gesalzenem Wasser nicht zu weich und schüttet ihn auf einen Durchschlag. Etwa Semmelkrumen oder wenig Mehl brät man dann mit reichlich Butter gelb, kocht mit Wasser und Liebig's Fleischextrakt die Sauce, würzt sie mit Muskat und Salz und lässt den Kohlrabi darin durchkochen.

*

Eierpunsch (ausgezeichnet). 1 $\frac{1}{2}$ Flasche weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben, nebst dem Saft von 2 Zitronen, 6 Stück frische Eier. Man schlägt dies alles mit dem Schneebesen recht stark über raschem Feuer, bis der Schaum

sich hebt; kochen darf es nicht. Nachdem der Topf vom Feuer genommen, muß man noch etwas schlagen und fügt dabei nach Geschmack etwas Arrak hinzu.

*

Sandkörötkchen und Sandkügelchen. Man fülle mit der Sandtortenmasse kleine Formchen, welche mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl oder länglich dünn geschnittenen geschälten Mandeln bestreut werden. Es können auch von derselben Masse auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Papier kleine Häufchen gesetzt werden, die man mit zerrührtem Ei bestreicht, mit gehackten oder länglich geschnittenen Mandeln bestreut und bei gelinder Hitze backt.

*

Maisser-Törtchen. 250 Gramm gesiebten Zucker und 250 Gramm mit etwas Eiweiß fein gestoßene Mandeln werden mit 16 Eigelb eine halbe Stunde lang gerührt, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 60 Gramm zerlassene Butter dazu getan, zuletzt 250 Gramm Mehl und der Schaum von 8 Eiweiß leicht untergemischt, kleine papiere oder blecherne Formen zur Hälfte mit der Masse angefüllt und eine halbe Stunde langsam gebacken.

*

Kartoffeln nach Lyoner Art. Die in Salzwasser abgekochten Kartoffeln schneidet man in Scheiben, bringt sie in eine Kasserole und schüttet ein dünnes Zwiebelpürée darüber. Dann schneidet man einige Zwiebeln in Scheiben, dünstet sie in Butter, fügt ein wenig Mehl, Salz, Pfeffer und etwas Weinessig hinzu, röhrt alles durcheinander und läßt es auf stilllem Feuer kochen. Im Momente des Anrichtens gießt man etwas kräftige Auflösung von Liebig's Fleischextrakt bei, röhrt diese Sauce unter die Kartoffeln und serviert sie.

*

Gefüllter Sellerie. Zarte, runde Sellerieknoten werden sauber geschält, gewaschen und in schwach gesalzenem Wasser nicht ganz weich gekocht, dann in ein Sieb gelegt. Nach dem Abkühlen schneidet man einen Deckel von jeder Knolle ab, höhlt letztere mit einem Messer oder Theelöffel etwas aus, füllt eine feine pikante Kalb- oder Schweinefleischfarce hinein, bindet mit einem Faden den abgeschnittenen Deckel kreuzweise fest und stellt die Sellerieköpfe in eine mit Butter bestrichene Kasserole nebeneinander. Mit etwas feingestoßener Semmelkrume bestreut und kräftiger Fleischextrakt-Bouillon beinahe bedeckt, läßt man das Gemüse in zugedecktem Topfe gar schmoren.

*

Meerrettigsauce. Für 3—4 Personen nimmt 1 Stange guten, frischen Meerrettig, reibe ihn klein, und seze ihn mit 2 Eßlöffeln voll gut

gewaschenen und verlesenen Korinten in kaltem Wasser auf. Lasse beides 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden auf gelindem Feuer gut zugedeckt zu einem seimigen Brei kochen, tue das nötige Salz, ein Stück Butter von Wallnussgröße und 1 bis 2 Theelöffel voll Liebig's Fleischherhaft hinzu, wodurch die Sauce kräftig und der Wohlgeschmack sehr erhöht wird. Serviere die Sauce zu Kindfleisch oder Ochsenzunge.

*

Sauerampfersuppe (vorzüglich). Man macht reichlich Mehl mit guter Butter gelb, läßt junge, gutgewaschene, feingehackte Sauerampferblätter darin zergehen und dann mit Fleischbrühe oder Wasser und dem nötigen Salz durchkochen. Die Suppe wird mit dicker Sahne und einigen Eidottern abgerührt und auf geröstetes Weißbrot angerichtet. Die Suppe muß zwar etwas seimig, doch nicht dicklich sein. Ein Zusatz von Fleischherhaft ist sehr zu empfehlen. Zum Kochen gehört $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde.

*

Brennessel als Haarmittel. Die Brennessel ist nach der Lehre des Pfarrers Kneipp ein ausgezeichnetes Haarhaltungsmittel; noch mehr: sie erzeugt da, wo die Haarzwiebeln noch nicht erstorben sind, neuen Haarwuchs. Hier das Rezept: 200 Gramm feingeschnittene Brennesselwurzeln werden in einem Liter Wasser und einem halben Liter Essig eine halbe Stunde gesotten und dann der Absud abgegossen. Mit dieser Flüssigkeit wird der Kopf vor dem Schlafengehen gut gewaschen. Um das Spröde werden der noch vorhandenen Haare zu verhüten, wird der Kopf wöchentlich einmal mit feinem Salatöl eingerieben.

*

Beikenkinte für Pakete. Man mengt 65 Gramm Schellack, 65 Gramm Borax, 750 Gramm Wasser, 65 Gramm arabischen Gummi, indem man Lack und Borax in Wasser bis zur vollständigen Auflösung kocht und dann den Gummi hinzufügt, worauf der Kessel vom Feuer entfernt wird. Ist die Masse erkaltet, so fügt man den Rest Wasser (bis zu 750 Gramm) hinzu und soviel Farbe (venezianisch Rot oder Rübschwärze), bis die richtige Dicke da ist. Zum Aufbewahren eignen sich nur Gefäße aus Glas oder Ton.

*

Ein gutes Putzmittel für Spiegel, Schaufenster u. s. w. erhält man, wenn man calcinierter Magnesia so viel gereinigtes Benzin zusetzt, daß sich ein halbflüssiger Brei bildet. In diese Mischung taucht man einen Baumwollenbausch und reibt damit die Scheibenflächen so lange, bis sie klar werden. Zum Aufbewahren dieser Mischung nehme man Kraufen oder Flaschen mit eingeschliffenem Stöpsel; das Benzin darf nicht verflüchten.