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

**Band:** 18 (1896)

**Heft:** 38

**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.

Erfcheint am britten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Av. 9

September 1896

## Die Kultur und Aufbewahrung des Blumenkohls.

Die Kultur dieses herrlichen Gemüses hat im letzten Jahrzehnt mehr als um das Doppelte zugenommen, und zwar mit Recht, denn obschon gegenwärtig durch die große Produktion und Auffuhr auf die Märkte die Preise beinahe um das Dreifache niedriger stehen, als vor 10 bis 12 Jahren, so ist das Kultivieren dieser Pflanze immerhin noch eines der rentabelsten unter den verschiedenen Gemüsearten. Zwar muß das Hegen und Pflegen des Blumenkohls in anderer Weise geschehen, als es den Früchten nach zu schließen, die auf den Markt kommen, getan wird. Da sieht man ganze Körbe voll überreifer und infolge dessen nicht mehr zarter Blumen, ferner ganz gelbe, unansehnliche zc. Um schöne, feste und weiße Blumen zu erhalten, kann man sie nicht nur aufwachsen lassen, wie Schnittmangold; da beginnt die Pflege schon vom Versetzen der Pfleglinge Der Blumenkohl will in erster Linie Plat haben zu seiner Ent-Deshalb pflanze man ihn zerstreut in den andern Rohlarten, ferner braucht er starke Düngung, damit die Pflanze groß und kräftig wird vor der Bildung der Blume. Gine nochmalige Düngung bei derselben schadet auch nichts. Sobald die Blume im Wachstum, ist es nötig, durch Einknicken der inneren Blätter dieselbe vor Regen und Sonnenschein Man kann die Blätter auch oben zusammenbinden, das zu schützen. erstere ist jedoch vorzuzichen, da durch das Ginknicken der Saft in die Blume geleitet und dieselbe dadurch größer wird. Man warte mit dem Schneiden nicht, bis die Blume auszuwachsen beginnt, sondern nehme es lieber etwas zu früh vor, wenn es schon auf Rosten der Größe geschieht. Um auch längere Zeit, bis gegen den Frühling, Blumenkohl zu haben, fete man meistens von der späten Sorte und stelle fie beim Ginwintern mit Wurzeln und Erde, wenn möglich in einen etwas feuchten Reller, so wird man sich noch lange des herrlichen Gemüses erfreuen können. Auch ift der Marktpreis alsdann wieder bedeutend höher, so daß es sich schon der Mühe lohnt. Auch könnte, wenn es viel gepflegt würde, die Einfuhr dieses alsbann teuren Gemüses bedeutend beschränkt, wenn nicht ganz verdrängt werden.

Bei der Aufbewahrung für den Spätherbstz und Winterverbrauch handelt es sich nur um spätgeernteten Blumenkohl. Zunächst trachte man darnach, diesen möglichst lange im Freien, an seinem Standorte, stehen zu lassen, was in manchen Jahren, wenn kein Frost eintritt, bis in den November und länger geschehen kann. Ein solch langes Stehenlassen verhindern aber nur zu oft nicht allein die Fröste, sondern auch die nasse Herbstwitterung, bei welcher die Blumenkohlrosen ein unschönes Aussehen bekommen, so daß man vielfach schon Ende Oktober zur letzten Ernte schreiten muß.

Die Aufbewahrung kann auf mancherlei Weise geschehen; man hebt die Pflanzen mit großen Wurzelballen aus, befreit sie von den älteren Außenblättern und schlägt sie in einen Mistbeetkasten ein, legt auf diesen Fenster, damit die Rosen nicht durch die Nässe leiden, lüftet aber die Venster recht hoch, damit der Mistbeetkasten kühl bleibt, und reine Luft darin herrscht. Die Rosen halten sich so sehr lange. Kommt Kälte, so ist der Mistbeetkasten mit Strohmatten, Laub oder dergleichen zu bedecken.

Das gleiche Verfahren kann man auch in einem trockenen, aber nicht zu warmen Keller vornehmen. Zuvor ist es gut, wenn etwas Schwefel in diesem verbrannt wird.

Statt die Pflanzen in Erde einzuschlagen, kann man sie auch mit

ben Wurzeln nach oben gerichtet im Reller aufhängen.

Der obere Teil der Blätter wird entweder geknickt und über die Rose gebogen, um diese zu bedecken, oder er wird auch weggeschnitten, so weit nämlich, daß die Blätterstummel einen Kranz um die Rose bilden. Das Einwickeln der Rosen in geöltes Papier hat sich sehr gut bewährt und ist bei solchen Blumenkohlstauden, die mitsamt den Wurzeln aufsgehängt werden sollen, anzuempsehlen.

Das Wichtigste bleibt in allen Fällen ein trockener und kühler Ausbewahrungsraum und daß die zu längerer Ausbewahrung bestimmten Rosen nicht zu sehr von Blättern entblößt werden. Der beste Ausbewahrungsraum ist ein eigens hierzu erbautes, mit einem Eisbehälter in Verbindung stehendes Gewölbe, in welchem sich Lust und Temperatur

beliebig regeln lassen.

## Frische Eier im Herbst.

Bekanntlich fangen die Hühner oft schon anfangs August, sicher aber bis Ende dieses Monats an zu mausern. Sobald die Mauserung beginnt, hört das Eierlegen auf, meistens schon einige Zeit früher. Die Folge hiervon ist, daß im Monat August schon Mangel an frischen Giern eintritt, im September keine abgelegt werden und auch später die Eiers

produktion nur bei den jungeren Hennen und bei diesen nur bei gunftiger d. h. warmer Witterung vor Beginn des Winters noch kurze Zeit vorhält, daß also nur ausnahmsweise zwischen vollendeter Mauserung und Wintersanfang einige wenige Eier abgelegt werden. Trothem ist es möglich, in der genannten Zeit die köstliche Gabe, frisch gelegte Gier, sich zu verschaffen. Junge Hühner maufern im ersten Jahre ihres Lebens nicht. Junge Bennen schnellwüchsiger und daher frühreifer Raffen beginnen mit Gierlegen schon, bevor sie noch vollkommen ausgewachsen sind, oft schon im Alter von 4 Monaten. Wenn man also bafür forgt, anfangs August junge Hennen dieser Rassen, welche 4 Monate alt sind, zu besitzen, ersetzen diese von da an bis zum Eintritte kalter Witterung das Fehlende an Giern. Unter den frühreifen Rassen sind die hervor= ragenosten das Crève-cœur und das Houndan-Huhn; ihnen nahe kommend sind das Minorca und das italienische Huhn; bei letzeren aber beginnt die Eierablegung der jungen Hennen selten bevor sie das Alter von 41/2 bis 5 Monaten erreicht haben; alle andern Raffen sind erst später reif zum Gierlegen. Es ist heutigentags nicht schwer, anfangs August 4-5 Monate alte junge Hennen der genannten Rassen zu beschaffen. Wer Freude an der Aufzucht der Rücken hat, sorge dafür, daß er bereits im März brüten laffen kann. Die jungen Frühbruthennen können im folgenden Frühjahre als Ersatz in den Zuchtstamm eingestellt werden. Wer sie anderweitig verwenden will, füttere sie nach Eintritt der falten Jahreszeit fräftig mit Fruchtförnern. Nach furzer Zeit liefern fie alsbann töstliche Braten, besonders diejenigen der zuerst genannten beiden Rassen.

# Verwertung der unreifen Aepfel.

Jährlich gehen unsern Obstzüchtern große Quantitäten unreisen Fallobstes nutzlos verloren. Entweder werden die unreisen Aepfel, die durch irgend welche Ursache abgefallen sind, nicht einmal aufgelesen, oder sie werden gekocht, auch ungekocht als Schweinefutter verwendet. Große Vorteile können in dieser Verwertungsart jedenfalls nicht liegen und wurden deshalb mit Recht schon seit Jahren Versuche gemacht, eine nutzbringendere Verwendung zu sinden. Bis jetzt sind aber die Erfolge nur teilweise befriedigend und dürsten in Bezug auf Massenverwertung nicht bessere zu erwarten sein.

Aus reiferen Früchten wurde Dörrobst hergestellt. Welch geringe Qualität erzielt wurde, läßt sich denken, denn um durch Dörren eine gute Präserve herstellen zu können, bedarf man wohlausgereiften Obstes.

Besser ist die Verwertung der noch grünen, sauren Falläpfel zu Apfelsaft oder Apfelgelee. Hierzu können alle Aepfel, ohne Rücksicht auf

Sorte, verwendet werden, sobald sie einmal den Apfelgeruch besitzen. Sie werden gut gewaschen, nicht geschält, von Wurmstellen gereinigt und je nach der Größe in 4-8 Stücke geschnitten. Mit so viel Wasser, daß die Aepfelschnitze vollständig bedeckt sind, werden sie nun in einer kupfernen, messingenen oder emaillierten Pfanne gekocht, dis zum Zerfallen. Hernach wird die ganze Masse in ein seines Haarsied gegossen, um den Saft, ohne zu pressen, ablausen zu lassen. Bei Verwendung eines leinenen Beutels darf ein gelinder Druck ausgesibt werden. Der gewonnene Saft wird nochmals mit Zucker gekocht und rechnet man pro Liter 120-150 Gramm. Während einem viertelstündigen Kochen ist gut abzuschäumen und nach dem Erkalten der Saft in gutgereinigte Flaschen zu süllen. Um die Entwicklung von Gärungs- und Schimmelspilzen zu verhindern, ist es ratsam, nachdem der Kork nur leicht aufgesetzt, zu sterilisieren, d. h. durch Erwärmen der Flaschen samt Inhalt dis wenigstens auf  $70^{\circ}$  C. die Gärungs- und Krankheitserreger zu töten.

Dies geschieht am besten in einem etwas tiesen Tops, in welchen die Flaschen gestellt werden können. Ein Belegen des Bodens mit etwas Heu oder Stroh wird ein Springen des Glases hindern. Sind sie ca.  $^{1}/_{4}$  Stunde in kochendem Wasser gestanden, werden sie gut verkorkt,

verlackt und zur Aufbewahrung an einen fühlen Ort gebracht.

Um eigentlich Gelec zu erhalten, ist ein stärkeres Einkochen notwendig und hat die Verpackung in Einmachgläser oder Töpfe warm zu geschehen. Luftdichter Verschluß ist auch hier Hauptsache.

Auf obige Weise bereiteter Apfelsaft hält mehrere Jahre, besittstichöne Farbe und kann als Kompot verwendet werden. Den Kindern ist

er, aufs Brot gestrichen, ein gesunder Leckerbissen.

Der im Beutel bleibende Rückstand aber wird durch ein größeres Sieb gedrückt und unter Beigabe von Zucker von Hausfrauen vielfach zu Apfelmus bereitet.

## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

Bohnen einzumachen. Schnitzle zarte Bohnen ziemlich fein, nimm auf ein ca.  $2^{1}/_{2}$  Liter fassendes Becken voll Bohnen 2 Hände voll Salz und mische es gut in die Bohnen, dann schweste einige Flaschen (mit Zündhölzchen) und fülle sofort ein, sesktlopfend gut füllen und verkorken, versiegeln. Sie halten sehr gut; nur muß der Inhalt einer Flasche auf ein mal gebraucht werden und etwas längere Zeit aufkochen als ganz frische Bohnen.

Eine kräftige Suppe. Die Lunge von einem Kälbergeschlinge, sowie das Herz schneidet man in Stücke, setzt sie nach sauberem Abwaschen mit 3—4 Schoppen Wasser zum Feuer. Nachdem sie geschäumt, sügt man Wurzelwerk, Salz, sowie etwas ganzen Pfeffer hinzu, und läßt die Lunge langsam (nicht rasch) gar kochen. Wenn die Brühe zur Hälfte eingekocht ist, gießt man sie durch, rührt sie mit ausgequollener Gerste recht klar und läßt sie damit vollends seimig kochen; mit zwei, auch wohl drei Gisgelben abgezogen, gießt man sie über die in Stücke geschnittene Lunge auf.

\*

Neihnachten geschlachteten Schweine, da die Räucherkammer dann schon Weihnachten geschlachteten Schweine, da die Räucherkammer dann schon zu warm wird und müssen daher die letzteren dann stets zuerst verbraucht werden. Hauptsache ist, daß die Schinken erst an der Luft, etwa acht Tage, getrocknet werden, damit der Rauch erst dann an sie kommt. Räucherware, die naß in den warmen Rauch kommt, ninmt diesen nicht auf, verdirbt leicht darin und wird säuerlich und verdorben schmecken. Diese äußerste Sorgfalt muß besonders bei Spickgans und Wurst beachtet werden, die mit Tüchern vorsichtig getrocknet und erst etwas dem Zug ausgesetzt, stets lufttrocken sein müssen, ehe der Rauch an sie kommen darf.

...

Kalte Pastete zum Aufschneiden als Pleischbeilage. 1/2 Rilo Schweine= fleisch wird 12 Stunden in Milch gelegt, gehäutet und mit 625 Gramm Luftspeck und 3 Sarbellen fein gehackt. Alsbann bampft man 2 geriebene Zwiebeln in 2 Löffeln geschabtem Luftspeck weich und hell, läßt sie abkühlen, vermischt sie mit der Leber und würzt die Masse mit Salz, gestoßenem weißem Pfeffer, 1 Löffel fein geriebenem Thymian und 4-5 fein gehackten, in Butter weich gedämpften Champignons, treibt alles durch ein Sieb und rührt ben Leberteig recht glatt. Dann brückt man benselben fest in eine mit Speckscheiben ausgelegte Form, so daß oben zwei Finger breit vom Rande leer bleiben, deckt Speckscheiben über die Masse, legt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber und läßt die Pastete 11/2 Stunden au bain Marie in einem mittelheißen Ofen (120 Grad) backen. die Pastete gar ist, legt man einen kleinen Porzellanteller darauf und beschwert denselben mit einem Gewicht, damit das Fett an die Oberfläche Wenn dies geschehen ift, nimmt man den Teller heraus, läßt das ausgetretene Fett auf der Paftete erstarren. Sobald das Fett eine feste Dicke bildet, sticht man mit einer Spicknadel einige Male bis auf den Grund der Paftete und läßt die etwa entstandene Flüssigkeit ablaufen.

**Banernknödel.**  $^{1}/_{2}$  Liter Mehl wird mit lauer Milch und etwaß Salz dünnflüssig gemacht und über fünf bis sechs fettgeröstete Semmeln, die man würfelig geschnitten hat, gegossen; man läßt den gut abgeschlagenen Teig eine Stunde stehen und formt Knödel, die man in Salzwasser focht.

Briesbrei. Man rührt ein starkes Viertelpfund Gries in stedende Milch ein und kocht ihn zu einem dicken Brei, den man in eine Schüssel nimmt und verkühlen läßt.

**Mehlpfannenkuchen.** Zu zwei Kuchen von mittlerer Größe rechnet man  $^3/_8$  Liter feines Mehl, 2 bis 3 Gier,  $^1/_2$  Liter lauwarme Milch und etwas Salz. Das weiße der Gier wird zu Schnee geschlagen, durch die gut gerührte Masse gegeben, leicht durchgezogen und je nach Größe 1 oder 2 Kuchen daraus gebacken.

44

Linzer Brötchen. Aus dem halbsingerdick ausgerollten Linzer Tortenteige werden mit beliebigen Formen kleine Brötchen in runder oder ovaler
Form oder in Gestalt von Sternen, Halbmonden u. dgl. ausgestochen
oder kleine Ringe und Bretzeln gebildet, welche man über einem mit
Butter bestreuten Papier auß Backblech setzt, mit der Messerspitze hin
und wieder bestupft, dünn mit zerrührtem Ei bestreicht und Zucker darüber
ständt. Sie werden bei schwacher Hitz gebacken. Nachdem sie aus dem
Ofen gekommen, kann man ein beliebiges weißes Ei oder von Zitronen,
Pomeranzen, Chokolade zc. darüber ziehen oder sie auch mit Eingemachtem
oder Marmelade bestreichen, mit seingeschnittenen Pistazien bestreuen und
die mit Ei bestrichenen im Backosen nochmals abtrocknen lassen.

Makronen. Den Schnee von 4 Eiweiß (kleinere Gier genügen) rührt man 1/2 Stunde mit 1/2 Pfund Zucker, tut dann 1/2 Pfund feinsgeriebene Mandeln hinzu und setzt von der Masse mit dem Theelöffel kleine Häuschen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie, bei nicht zu großer Hite, schön gelb. Wenn sie aus dem Ofen kommen, muß man das Blech erst etwas stehen lassen, dann lösen sich die Makronen leicht ab.

-X-

Ausbewahrung des Mehles. Im allgemeinen ist es bekannt, daß Mehl, welches in Fässern ausbewahrt ist, leicht einen bestimmten Geruch annimmt, den sogenannten Faßgeruch. Man hat früher gemeint, daß trotz dieses Geruches ein Verdorbensein des Mehles nicht eingetreten wäre. Prosessor Poleck ist jedoch der Ansicht, daß dieser eigenartige Geruch schon

eine nachteilige Veränderung des Mehles anzeige, die es schlechter zur Teigbildung geeignet erscheinen lasse. In Säcken hält sich das Mehl entschieden besser, weil hier ein leichterer Verkehr mit der Luft stattsinden kann, der in Fässern bedeutend erschwert ist. Um besten ist ein österes Umschütteln des Mehles, damit die inneren Teile mit der Luft mehr in Verührung kommen, wodurch die Haltbarkeit des Produktes erhöht wird.

-30

Eisenvitriol als Mittel gegen Motten. Stäubt man getrockneten, gepulverten Eisenvitriol in Pelzwerk ober Polster, so sollen dieselben dadurch absolut gegen Mottenfraß gesichert sein. Das Mittel auch bei Kleidern anzuwenden, ist nicht besonders sehr zu empsehlen, weil bei einem etwaigen Naßwerden der Kleider die Entstehung von Flecken nicht ausgeschlossen erscheint. Da das Publikum gewöhnt sei, daß alle Mottenmittel einen scharfen Geruch besitzen, so empsiehlt der "Intern. pharm. Gen.-Anz." den Eisenvitriol zu parfümieren und ihm behufs leichterer Verteilung etwa 30 Prozent Insektenpulver beizumischen, wodurch die Wirksamkeit nur erhöht werden kann. Das Pulver wird über die zu schützenden Sachen verstäubt und alsdann mittelst einer weichen Bürste durch leichtes Ueberstreichen gegen die Haare resp. Wolle möglichst in die Stosse hineingebracht.

-50

Prüfung der Bausseife. Um gewöhnliche Hausseife auf ihren Reinsgehalt zu prüfen, wiegt man 125 Gramm genau ab, schabt ober zerschneidet dieses Stückhen Seife und läßt es in 1/2 Liter Wasser, dem eine Handvoll Kochsalz zugesetzt ist, aufsieden, aber nicht übersteigen. Die Lösung lasse man im Gefäß erkalten und schneide dann die Seife, die sich oben abgesetzt hat, heraus. Nach Feststellung ihres Gewichtes, kann man aus dem Unterschiede die Stärke des Zusatzes bestimmen, welcher eigentlich nicht in die Seife gehörte.

\*

Binnkrank ist nicht nur ein großes Reinigungsmittel für Zinn, sondern auch für Emailles und Eisengeschirr, sowie für Steingut, Glas und Porzellan. Das mit sprudelndem Wasser angebrühte Kraut reinigt unter Zusat von etwas Soda, im Notfall mit ein wenig seinem (sogen. Silbers) Sand selbst ganz versettetes und eingebranntes Kochgeschirr. Bei Porzellan und Glasgeräten muß zweimal mit lauem Wasser nachgespült und der Sand weggelassen werden. Bei andern Gegenständen genügt einmaliges Nachspülen.

Um kener zu beleben. Ein vorzügliches Mittel, um mattes Licht zu kräftigem, hellem Aufbrennen oder um verlöschende Kohlen wieder in Slut zu bringen, ist ein wenig Kolophonium, und sollte daher jede Hausfrau von diesen billigem, leicht auszubewahrenden Material immer einen kleinen Vorrat halten. Ein nußgroßes Stückhen in die vergehende Glut geworsen, reicht hin, um in wenigen Sekunden alle Kohlen in hohe Glut zu setzen; das Kolophonium schmilzt und ergießt sich dabei über das glimmende Feuerungsmaterial dergestalt, daß Flamme und Hitzester Zeit zunehmen und dann sich geraume Zeit kräftig erhalten.

Starke Berücke von den Bänden zu entsernen. Wenn man mit starkriechenden Stoffen wie z. B. Bisam, Delen, Lebertran u. s. w. zutun hat, so erreicht man obengenannten Zweck, wenn man die Hände mit gemalenem Senf reinigt. Auch Gerätschaften aller Art, Porzellans büchsen, Hornmesser, Löffel 2c., welche mit diesen stark riechenden Substanzen in Berührung kamen, lassen sich auf diese Weise leicht reinigen.

Entfernung von Tinkenstecken. Um Tintenflecken z. B. aus einer Decke ober aus dem Sofa zu entfernen, versahre man wie folgt: Vermische 100 Gramm Salzsäure mit ½ Liter Wasser und löse 100 Gramm Zinnsalz darin auf. Mit dieser Flüssigkeit befeuchte man die Flecken so oft, bis sie verschwunden sind. Die Stellen werden dann mit reinem Wasser abgespült oder mit einem nassen Schwamm beseuchtet. Diese Flüssigkeit eignet sich für alle Tintenslecken.

Entfernung von Rostsseken. Bei Weißwaren: Der Fleck wird gründlich mit heißer, konzentrierter Weinsteinlösung behandelt, dann ebenso gründlich in kaltem Flußwasser ausgeschwenkt. Bei gefärbten Stoffen in Baumwolle und Wolle: Auf den Fleck wird ein Tropfen von einem brennenden Talglicht fallen gelassen und beides in konzentrierter, phosphorsaurer Natronstösung ausgewaschen. Je älter der Fleck, desto gründlicher muß gewaschen werden. Bei echtfarbigen Stoffen kann man Weinsäure oder Chlorkalk anwenden. Bei Seide und Atlas: Bei sehr seinen Stoffen wird es kaum etwas helsen; läßt es jedoch die Farbe zu, so wird der Fleck mit starkem Essig beseuchtet, eine Zeit lang mit Buchenholzasche bedeckt gelassen und endlich in starkem Seisenwasser ausgewaschen.

Fensterscheiben von Oelfarbe zu reinigen. Die betreffende Stelle wird mit Spiritus ein= oder mehrere Male beseuchtet und mit einem Tuch tüchtig nachgerieben.