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

Band: 22 (1900)

Heft: 31

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

Noch-& Haushaltungschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 8.

August 1900

Pas Gierverlegen des Hausgeflügels und die Legnester.

Fimmt man bei der Geflügelzucht in allen Stücken die Natur zur Lehrmeisterin, so wird man stets einen Wink bekommen, wie man in dem einen oder andern Falle zu verfahren hat. Gang beson= ders ist dies der Fall beim Anbringen von Legnestern zur Verhütung des Eierverlegens. Gewöhnlich kümmert sich der Landmann nur wenig, nicht selten aber auch gar nicht um ein ordentliches Legnest seiner Sühner, man hört bloß Worte des Unwillens über das beständige Verlegen, ohne daß den Tieren Gelegenheit geboten wird, ungestört ihre Gier regelmäßig an bestimmten Orten legen zu können, meistenteils wird auch das Rest selbst nie gereinigt und kein Nestei eingelegt, das die Tiere zum regelmäßigen Einhalten ihres Legeortes anzuhalten am besten geeignet ist, und dies aus ganz natürlichen Gründen. Denn jeder Bogel zeigt mit der Zeit mehr oder weniger Brutlust und um diese in Ausführung bringen zu können, gibt der Instinkt dem Tiere ein, die zu bebrütenden Gier ohne Ausnahme zusammen in ein Rest zu legen, um sie, wenn das Stadium des Brütens eintritt, auch zusammen bebrüten zu können. In der That sind nach meinen Beobachtungen auch diejenigen Hühner am meisten zur Verlegung der Gier geneigt, die die größte Brutsuft zeigen. Wo aber ein Nestei Verwendung findet, wird meistenteils ein gewöhnliches Ei dazu benützt und je erst in 8-14 Tagen oder noch später durch ein anderes ersett, so daß das hiezu so lange Beit ver= wendete Ei schlecht und unbrauchbar geworden ist, in den meisten Fällen zum Schaden des Käufers. Sehen wir uns den Vogel im Freien etwas näher an: Ift die Zeit des Legens gekommen, so sucht der Vogel sich einen geschützten, ruhigen, von Menschen womöglich nicht frequentierten Plat aus, um in Ruhe seine Gier legen zu können, um seine Brütezeit ungestört vollenden, um der Aufzucht seiner Jungen

in mütterlicher Fürsorge gerecht werden zu können. Sollte uns dies alles nicht den richtigen Fingerzeig zur Anbringung der Legnester geben?

Während für Enten und Gänse ein ruhiges Plätlein auf dem Boden, das nicht zu sehr dem Licht ausgesetzt ist, genügt, und es sich bloß darum handelt, über die Legeperiode die Tiere nicht zu früh ins Freie zu lassen, neben Reinhaltung der Resteier, lieben die Hühner eine erhöhte Lage des Legenestes, das selbst ziemlich tief sein soll, am besten an einem ziemlich dunklen Platze angebracht wird und stets mit einem Restei versehen sein muß. Als Resteier eignen sich am besten die Porzellaneier, dieselben sind leicht reinlich zu halten und bilden, falls sie von Mardern, Itissen, Wieseln, Ratten oder anderem Raub= getier fortgeschleppt werden, den sichersten Anhaltspunkt des Vorhan= denseins genannter Räuber; denn in der Regel schleppen die Raubtiere diese Porzellaneier nicht weit, höchstens in die in der Nähe befindlichen Löcher, Mauerhöhlungen oder Gerätschaften des Landmanns, die in der Nähe sich befinden, und werden darum diese Resteier ae= wöhnlich bei einigem Suchen wieder gefunden, auch läuft man nicht Gefahr, daß ein solches Ei von Dienstboten 2c. ausgetrunken wird. sonst gewiß nichts Seltenes — der gute Marder oder Iltis, der gar nicht existiert, muß natürlich den Sündenbock machen; finden sich end= lich Eierfresser unter den Hühnern selbst, so werden auch diese durch Porzellaneier verraten, weil in diesem Falle das Porzellanei von dem Eigelb des zum Fressen aufgepickten Gies beschmutt wird und so den Verräter spielt.

Praktische Legnester sind entschieden die Drahtnester, welche in Drahtfabriken angefertigt werden und sehr billig zu beziehen sind; sie gewähren neben leichter Befestigung an den Wandungen des Stalles oder Unterschlupfs jede Garantie gegen längeren Aufenthalt des Ungeziefers, weil sie sehr leicht zu reinigen sind, in der Regel wird eine Lage Stroh oder Hen hineingebracht und von 8 zu 8 Tagen durch neues ersett. Die mit seitlicher Deffnung sind die geeignetsten, weil dieselben mit einem Deckel versehen werden können, um die etwa auf dem Rande übernachtenden Hühner vom Beschmuten des Nestes selbst fern zu halten, auch dürfen die Hühner alsdann nicht in das Nest hinabhüpfen, wodurch insbesondere dunnschalige Gier bei einem darin befindlichen Porzellanei gerne zerdrückt oder wenigstens beschädigt werden, wodurch oft fälschlicherweise das Vorhandensein von Räubern oder Eierfressern angenommen wird. Die Anzahl der Legnester richtet sich natürlich nach dem Bestand der Hühner und sollten auf 10 Hühner mindestens 2 Rester kommen, wohl auch 3, falls der Raum es gestattet, je zahlreicher diese sind, desto weniger ist das einzelne Tier veranlaßt, sich einen fremden Ort zum Legen zu suchen, d. h. zu verlegen.

Kür die heiße Beit.

gem heißen Herde in den Sommermonaten stundenlang stehen zu 🐉 müssen, ist selbst für die eifrigste Hausfrau eine unangenehme Aufgabe. Niemand wird es ihr deshalb verdenken, wenn sie die Arbeit des Kochens zu vereinfachen bestrebt ist. Dieses Ziel kann sie leicht erreichen durch Verwendung der in allen Spezerei= und Delikateß=Ge= schäften käuflichen Maggi=Produkte. Anstatt die Bouillon aus Rind= fleisch herzustellen, welche lange gekocht werden muß und ohnehin im Sommer oft nicht in der gewünschten Güte zu beschaffen ist, verwende man Maggi's Bouillonkapseln zu 15 und 30 Rp., die nur mit kochen= dem Wasser in einer Minute 2 Tassen schmackhafter Fleisch= bezw. Kraftbrühe ergeben. Auch die jungen, zarten Sommergemüse erfordern nicht allzulange Kochzeit. Dem da und dort auftretenden Vorwurf, sie seien nicht kräftig genug im Geschmack, beugt die kluge Hausfrau vor, indem sie dem Gemisse kurz vor dem Anrichten wenige Tropfen Maggiwürze beifügt. Das von den Gemüsen Gesagte gilt gleicherweise auch von Eierspeisen.

Warnung vor ungewaschenem rohem Gbst.

waschenem Zustande zu verzehren. Untersuchungen seitens namshafter Aerzte haben wiederholt ergeben, daß durch den Genuß des unsgereinigten Obstes schon Krankheiten aller Art übertragen worden sind. Gelegentlich einer solchen Untersuchung konnte ein Arzt konstatieren, daß das Wasser, mit dem er schwach mit Staub bedeckte Trauben abzewaschen hatte, von Tuberkelbazillen geradezu wimmelte. Von drei mit diesem Wasser infizierten Meerschweinchen, welche zu diesem Verssuche dienten, gingen zwei an der Schwindsucht zu Grunde. Ganz abzesehen von der notwendigen Reinlichkeit, muß einem der Genuß frischen Obstes verekelt werden, wenn man bedenkt, daß sich der Straßenstaub auf dem Obste ablagert und dieser enthält doch ganz sicher eine ganze Menge von menschlichen und tierischen Abfallstoffen.

Der Gebrauch der Servietten und Tischtücher.

er Gebrauch der Servietten und Tischtücher ist zur Zeit Karl V. zuerst eingeführt worden. Vordem speiste man an schlichten hölzernen Tischen und benutzte als Unterlage für Schüsseln und Teller gegerbte Felle. Tischtücher von Leinwand und Damast fand man auch

fpäter nur an fürstlichen Tafeln. Eine merkwürdige Sitte war es, daß der Herold die Berechtigung hatte, vor dem Plat eines Ritters, auf welchem eine Makel lastete, das Tischtuch entzwei zu schneiden und ihm den Teller und das Brot umzukehren. Der so Geschmähte mußte alssann den Makel tilgen oder beweisen, daß man ihm Unrecht gethan. Diese Schmach widersuhr sogar einem mächtigen Fürsten, dem Graf Wilhelm von Hennegau, als er an der Tasel Karl's VI. von Frankereich speiste. Ein Waffenherold zerschnitt vor ihm das Tischtuch mit dem Bemerken, daß ein Herr, der keine Waffen trage, unwürdig sei, an eines Königs Tasel zu sitzen. Betroffen entgegnete der Graf, daß er, wie jeder andere Ritter, Schwert und Lanze führe, worauf Jener entgegnete: "Das kann nicht sein, denn sonst würdet Ihr schon längst den Tod Eures bei Courtray erschlagenen Oheims gerächt haben!"

Bessere Salatbereitung.

ie Art der Zubereitung des Salats in Frankreich weicht sehr der unserigen ab, wer aber einmal französischen Salat gekostet hat, der wird ihn sicher dem unserigen vorziehen. Die Franzosen nehmen zu einer Portion für einige Personen drei Löffel voll feines Baumöl (Provenceröl). Dies mische man mit dem kurz zuvor gewaschenen Salat so gut wie möglich, nehme dann zwei Löffel voll guten Weinessig, dem man das nötige Salz und Pfeffer nach Belieben zugemischt hat und gebe dieses Gemenge dem geölten Salat zu, so daß man keinen Tropfen Flüssigkeit auf dem Boden findet. Durch das Befeuchten des Salates mit Del vor dem Essig, wird derselbe viel zarter und fetter und bleibt dem Salate der ganze Geschmack, was bei deutscher Bereitung, wo man oft mit Mühe die Blätter aus der Essigbrühe heraussischen muß, nicht der Fall ist. Ganz ähnlich verhält es sich mit dem Gurkensalat. Wird derselbe einige Zeit gesalzen, dann ausgepreßt und mit Essig und Del behandelt, so gibt derselbe für die meisten Konsumenten Anlaß zu Ver= dauungsbeschwerden, Aufstoßen, Magendriicken u. drgl. Behandelt man aber die geschnittene Gurke in der Art, daß man sie zuvor ölt und dann erst mit Salz, Pfeffer und Essig versetzt, so wird man nicht leicht Magenbeschwerden erhalten und die kühlenden Bestandteile der Gurke bleiben in ihren natürlichen Verhältnissen, was sich beim vor= herigen Salzen und Ausdrücken in keiner Weise behaupten läßt.

Die Suppe.

inige halten den Brauch, das Mittagessen mit der Suppe zu bes ginnen, für ungeeignet, weil so viel flüssige Nahrung die Ver-

danungskraft schwächen soll und durch sie der Magensaft verdünnt Aber eine Suppe verschwindet fast unmittelbar, sobald sie in den Magen gekommen ist und beeinträchtigt in keiner Weise den Magen= saft, welcher in seinen Zellen sich angesammelt hat und bereit ist, zur Die Gewohnheit, das Mittagessen mit der Verdauung mitzuwirken. Suppe zu beginnen, hat ohne Zweifel ihren Ursprung in dem Um= stande, daß Nahrung in dieser Form — in der That schon halb ver= daut — sofort ins Blut eintritt und rasch den Hungrigen stärkt, wenn er nach beträchtlichem Fasten und großer Anstrengung sich mit einem Gefühle der Erschöpfung hinsetzt und seine Hauptmahlzeit einnimmt. In zwei bis drei Minuten, nachdem er einen Teller warme Suppe zu sich genommen, fühlt er, daß seine Erschöpfung schwindet und allmäh= lich einem Grade von Wohlbehagen Plat macht. Manche Leute haben die Gewohnheit, wenn sie erschöpft sind, vor dem Essen ein Glas Branntwein oder dergleichen zu sich zu nehmen, wodurch sie aber gerade den Magen verderben und die Verdauung stören.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Morhelsupe. Mit einem Stück Butter oder Schmalz röstet man das nötige Mehl, je nach der Zahl der Tischgenossen recht schön gelb, gibt einen halben Liter Weißwein, 2 Deziliter Tomatensauce, die nötige Fleischbrühe (sehr gut von Liebig's Fleischertrakt), eine Zwiebel mit 2 Nelken gespickt, Pfesser, Lorbeerblatt und Petersilie und Tymian, von jedem ein Sträußchen, kocht während einer Stunde und passiert durch. Die Morcheln, nachdem sie gereinigt, schneidet man in Scheibchen, daß kleine Ringelchen entstehen; macht etwas Butter in einem Pfännchen warm, gibt die gesalzenen und gepfesserten Morcheln dazu, schwingt auf dem Feuer 5 Minuten, gibt ein Gläschen Madère oder Marsala dazu, kocht zur Häfte ein und gibt es in die kochend heiße Suppe und gibt noch in Butter geröstete BrotsCroûton hinzu.

Junge Tändthen mit Erblen. Nachdem die Täubchen gereinigt, ausgenommen und flambiert sind, werden sie mit einigen kleinen Stückschen magern Speck, eine Untertasse kleiner neuer Zwiedelchen schön gelb geröstet, gebraten, leicht mit Mehl bestäudt, gesalzen und mit sowiel Fleischbrühe oder Wasser genetzt, daß dieselben 2 Em. tief in denselben liegen, gibt die nötigen Erbsen dazu, ein Lorbeerblatt und ein Sträußchen Petersilie und kocht während ungefähr 45 Minuten. Eine Beigabe von Fleischertrakt zur Sauce ist vortrefslich.

Gespikter Kalbsbraten. Ein schönes Stück Kalbsleisch wird gut auseinander geklopft. Dann werden gereinigte Sardellen in kleine Stücklein und ein Streifen Speck schön würfelig geschnitten; nachdem man mit einem Messer kleine Löcher in das Fleisch gestochen, werden die Sardellen und Speckstücklein nebst etwas Zwiedeln und Citronenschale hineingesteckt, dann mit Pfesser und Salz bestreut, das Fleisch sest aufgerollt und mit Bindfaden zu einer Wurst gebunden. Dieselbe wird wie Kalbsbraten gebraten und sowohl warm als auch kalt in dünne Scheiben geschnitten, äußerst schmachaft. (Die Bindfaden-Schnüsrung wird vor dem Auftragen entsernt).

Käle-Soufsté. 5 Eigelb, 100 Gramm Butter, 80 Gramm Parmesan- und ebensoviel geriebener Schweizerkäse, Salz, Pfesser, Muskat- nuß, thut man in eine kleine Casserole, erwärmt langsam auf dem Feuer, unter sortwährendem rühren, bis eine crêmartige Masse entsteht, welche ja nicht kochen darf, thut das in eine Schüssel, schlägt die 5 Eiweiß zu Schnee und vermischt sie mit der Masse; streicht eine Soufslesschüssel mit Butter aus, gibt die Mischung hinein und bäckt im Ofen 20 Misnuten.

Erdbeerschnitten. Wie die Rhabarberschnitten zubereitet, mit dem Unterschiede, daß man die Erdbeeren mit Zucker, ein wenig Zimmt und einigen Tropfen Kirschwasser anmacht und im übrigen damit versfährt, wie bei den Rhabarberschnitten, jedoch ohne Weinsauce serviert.

Onittenkuchen. 0,75 Kilogramm Mehl, 200 Gramm Butter, 5 Eier, deren weißes zu Schnee gequirlt wird, Salz, Kardamom, 1 Schoppen Milch mit etwas aufgelöstem Zucker wird zu einem Teig verrührt. Zuletzt gibt man 40 Gramm gute Hefe in lauwarmer Milch dazu. Schlägt der gut durchgearbeitete Teig Blasen und löst sich vom Backsgeschirr, so läßt man ihn an einem warmem Orte aufgehen. Nachdem der Teig auf einem Backbrett außgerollt wurde, läßt man ihn nochmalsgehen und füllt Quittencompote auf den Teig, streut Zucker und seinzgehackte Mandeln darüber und bäckt ihn in mäßiger Hise im Backofen gar. Beim Kochen des Quittencompots verwende man zu den Quitten Zucker, Nelken, Zimmt, Citronenschale und streiche die durchgekochte Masse durch ein Sieb.

Eingemachte Preihelbeeren. Zu 1½ Liter Preihelbeeren nimmt man ein Glas guten roten Wein, stellt nun beides in eine Casserolle auf ein schwaches Feuer; wenn sie zu kochen anfangen, thut man 1 Pfd. Zucker und 15 Gramm gestoßenen Zimmt hinein und läßt alles 1/2 Stunde kochen, schäumt fleißig ab, sollte es noch zu viel Saft haben, so schöpft man davon ab und läßt die Beeren allein noch ein wenig kochen.

Eingemachte Früchte in Rhum. Man nimmt einen ziemlich weiten Topf oder Einmachglas, gieße ½ Liter Rhum oder Cognac in die Flasche, dann kommt z. B. 1 Pfd. Erdbeeren in die Flasche, dann streue ½ Pfd. zart gestoßenen Zucker darüber und so fahre fort, bei jeder Frucht, immer halb so schwer Zucker wie Frucht, dann wird es von Zeit zu Zeit gerüttelt und jedesmal gut verbunden; immer an einen kühlen Ort gestellt. Die Erdbeeren darf man nicht versäumen, weil sie ein gutes Aroma geben.

Heidelbeerkuchen. Ein guter Kuchenteig wird mit einer Lage Heidelbeeren, welche man gut mit Zucker und Zimmt vermischt hat, bedeckt, eine Viertelstunde gebacken und dann mit einem beliebigen Guß aus Rahm, Eiweiß und Zucker überdeckt und wieder in den Ofen geschoben.

Eingemachte Erdberren. Nimm gleich schwer Erdbeeren und Zucker, bringe sie in eine Casserole oder Messingpfanne aufs Feuer und lasse sie ein wenig kochen; so bald es ziemlich Brühe gezogen hat, gieße man davon ab, so daß nur so viel bleibt, daß die Beeren, ohne anzubrennen, gekocht werden können; der Saft wird dann allein eingekocht, bis er einen kleinen Faden zieht und braucht keinen weitern Zucker mehr; so hat man Erdbeergelse und Beeren.

Aprikosen. Schneide schöne, reife, doch noch harte Aprikosen entswei und schlage die Steine auf, hacke die Kerne ein wenig und binde sie in ein Tüchlein, die Aprikosen lege auf eine Platte nebeneinander, so daß die Höhlen auswärts kommen, auf 1 Pfd. Früchte kommt 1 Pfd. Zucker, welcher zum Breitlauf gekocht wird, schütte denselben nun über die Früchte, lasse die Aprikosen über die Nacht stehen, den andern Tag gieße den Zucker ab und koche ihn noch einmal und gieße ihn wieder über die Früchte und so drei Tage. Am dritten Tage, wenn der Saft kocht, lege nun die Früchte und die Kernen im Tüchlein noch etwa 5 Minuten zum Mitkochen hinein.

Haltbarmachen von Prandmalereien. Um mit Brandmalereien verzierte Flächen haltbar und wiederstandsfähig zu machen, ist es üblich, die verzierten Flächen zu polieren oder zu wichsen. Das Polieren ist sehr mühsam und erfordert Aufmerksamkeit, trotzem verlieren die Farben an Feuer und Frische. Das Wichsen ist eher anzuempfehlen. Will man nicht sertige Wichse kaufen, so löse man weißes Wachs in Benzin, —

Terpentinöl ist weniger zweckmäßig — bestreiche das Holz mit der Lösung, reibe dieselbe mit einem wollenen Lappen gut ein und bürste dis matter Atlasglanz entsteht. Bei dieser Bearbeitung erhöht sich die Frische der Farben und dieselben werden leuchtend. Man kann statt der Wichse auch guten reinen Aquarellsirnis anwenden. Das Firnissen ist zwar etwas theurer als die vorher angegebenen Versahren, schützt aber die Flächen außerordentlich. Man verwende zum sirnissen stets möglichst breite Lakierpinsel. Um große Glätte zu erzielen, ist öfterer Ueberzug mit Firnis notwendig. Nach dem Trocknen nimmt man einen mit gutem Spiritus beseuchteten Lappen und fährt mit demselben quer über die Fläche, wodurch die Deckung sehr gleichmässig verteilt und starker Glanz erzielt wird.

Strankfedern wäscht man in lauem Seifenwasser, dem (jedoch nur bei weißen Federn) eine ganze Wenigkeit Waschblau zugesetzt wird. Nachdem dieselben tüchtig gespült, hängt man sie zum trocknen in die Sonne. Bevor die Federn noch gänzlich getrocknet, werden sie in mäßiger Entfernung über gelindes Kohlenfeuer, dem man etwas Salz aufstreut, gehalten.

Weiklederne Pallschuhe zu reinigen. Man kaufe sich in der Droguenshandlung für 15 Cts. Kremserweiß. Dieses Pulver wird mit Spiritus angeseuchtet und mittels einer Bürste auf die Flecken der Schuhe überstragen. Als dann stellt man dieselben zum trocknen und die Flecken sind verschwunden.

Seidene Bünder und Spiken werden am besten in einer Abkochung von Quillajarinde gewaschen. Um ihnen wieder das neue Aussehen zu verleihen, taucht man dieselben alsdann in mit Wasser verdünnten Spiritus, drückt sie vorsichtig aus, wickelt die Bänder oder Spiken sest über ein Holzbrett und stellt dasselbe zum trocknen auf. Man muß aber darauf achten, daß die Spiken und hauptsächlich die Känder dersselben gut ausgezupft sind.

Leinölsteke aus weißer Wäsche entfernt man, indem man die betreffenden Wäschestücke in einer Mischung von Terpentin-Salmiakgeistsspiritus über Nacht einweicht, tüchtig auswäscht und dann zusammen mit Salmiakterpentinseise (welch letztere man auch noch diet auf die Flecken reibt) kochen läßt. Hierauf behandelt man die Wäschestücke wie alle übrigen. Sollte der Fleck noch nicht ganz verschwunden sein, so wiederholt man oben beschriebenes Versahren.