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

Band: 22 (1900)

Heft: 40

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: 31.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 10. | Oktober 1900

Das Unappetitliche bei der Wurstfabrikation.

Nachdem durch Untersuchungen von Professor Renk in Halle im Jahre 1891 nachgewiesen war, daß die Schmutzüberreste, wie sie häufig in der Milch gefunden werden, nichts weiter als Reste von dünnflüssigem Kot der Kühe sind, die nur ungenügend durch Durchseihen zu entfernen sind, beschäftigte sich Dr. Schilling in Leipzig (Deutsche medizinische Wochenschrift) auch mit dem Darm, der bei der Wurstzubereitung benutzt wird. Das Resultat ist ein wahrhaft verblüffendes und durchaus danach angethan, im Publikum im großen und ganzen Ekel vor dem Genuß der Wurst, möge sie heißen wie sie will, zu erwecken. Schilling hat nämlich in allen untersuchten Darmstücken, gleichgültig ob getrocknet oder frisch, ganz deutliche Kotüberreste des betreffenden Thieres gefunden, welche auf 1 Meter Länge im Schweinsdünndarm 2,16 Gramm, im Schweinsdickdarm 4,98 Gramm, im Rindsdünndarm 2,47 Gramm, im Rindsdickdarm 5 Gramm ausmachten. Bedenkt man, daß ein Arbeiter, wie man es bei Maurern, Zimmerleuten und Handarbeitern oft beobachten kann, bequem an einem Tage, oft schon zum Frühstück, ein 10—15 Ctm. langes Stück Rot- oder Leberwurst ißt, und berücksichtigt, daß er die Haut immer noch abschabt, damit ja nichts verloren geht, während sich gerade in den Falten des Dickdarms die Kotüberreste mit Vorliebe aufhalten, so verzehrt er mit dem Fleische in etwa acht Tagen 4—5 Gramm Schmutz, in einem Monat etwa 20 Gramm. Nun, wir würden uns sicherlich bedanken, wenn uns ein Kotmenge von 20 Gramm zum Verspeisen vorgesetzt würde. Bei größerer Reinlichkeit in den besseren Ständen, sowie bei anderen Wurstarten mögen ja die dem Magen zugeführten Schmutzmengen infolge des Wurstgenusses geringer sein; sie sind aber auch hier noch erheblich. — Wie ist solches möglich? Nur durch die nachlässige Art und Weise, mit der in den Schlachthäusern und sonst die Reinigung der Därme gehandhabt wird. Bezeichnend hiefür ist, daß Schilling nur mit Mühe Därme zur Untersuchung erhalten konnte,

weil die Fleischer den frischen Darm meist sofort verwenden. Der Vorgang selbst ist folgender. Nachdem das Tier geschlachtet und ausgeweidet ist, wird das Gekröse mit dem Messer vom Darm getrennt; dabei bleibt es weniger an dem Dünndarm, aber reichlich an dem Dickdarm zurück. Darauf wird der gröbste Kotinhalt durch bloßes Abstreifen mit der Hand entleert, darauf der Darm umgestülpt, indem der Fleischergehülfe ein Loch seitlich in einen Darmabschnitt schneidet und unter Wasserschöpfen und öfterem Schütteln mit der linken Hand das obere Ende in das untere gezwängt. Nun wird der Darm in warmes Wasser gebracht und hin und her geschwenkt. Schließlich wird er abgeschleimt, indem man die fettige Außenseite oder Schleimhaut abschabt. Die nach innen gelangten Gekröseresté nehmen aber bei dem Umstülpen und Abstreifen so viel Schmutz mit, der später unberücksichtigt bleibt, daß solche wägbare Mengen, wie Schilling sie gefunden hat, zurückbleiben, mit denen das Fleisch beim Füllen der Därme vermischt wird. Von einer gründlichen Reinigung kann somit keine Rede sein. Schon die trockenen Darmproben überzeugten vom Gegenteil; ganz besonders aber schwindet der Appetit auf Wurst, wenn frischer, bei der Wurstfabrikation zur Verwendung gelangter Darm beschaut wird. An den Falten des Gekröses haften nämlich nicht nur Spelzen, Strohfragmente, ganze Getreidekörner und sonstige Kotprodukte, sondern auch Pflanzenreste, Blättchen und Tierlarven von 2—4 Ctm. Länge. — Als einziges Schutzmittel gegen diese Nahrungsmittelverunreinigung kommt nach Schilling nur gründliche, mit großem Zeitverlust verbundene Spülung, akkurates Abschieben der Schleimheit und hart bis an den Darm herangehendes Abtrennen des Gekröses in Betracht. Abspülen mit heißem Wasser genügt nicht, da die Ueberbleibsel zu fest dem Darm anhaften. — Daß das Einverleiben solcher Schmutzmengen auf die Dauer für den Körper nachteilig sein muß, liegt auf der Hand, denn Bildung von Bakterien und Giftstoffen muß bei frischen oder schwach geräucherten, leicht Schimmelpilze ansetzenden und infolge des Schmutzreichtums auch bakterienhaltigen Würsten ganz besonders der Fall sein. Welche Krankheiten für Menschen daraus event. folgern, darüber fehlt es heute noch an Erfahrungen.

Kauft den Honig beim reellen Bienenzüchter!

Ueber die in Frankreich schwunghaft betriebene Fälschung des Honigs wird aus Paris geschrieben: Schon in unserer frühesten Jugend werden wir angeeifert, uns die Biene als Vorbild zu nehmen und ihr nachzuahmen, was sich aber wohl nur auf den Fleiß dieser arbeitsamen Insekten bezieht und keineswegs auf das Produkt ihrer Thätigkeit, den

Honig. Dieser wird schon seit geraumer Zeit mittels aller möglichen Surrogate künstlich erzeugt, und niemand wird das für löblich finden. In Frankreich, wo die Fälschung des süßen Inhalts der Bienenzelle besonders schwunghaft betrieben wird, halfen sich bisher die Käufer gegen unreelle Ware damit, daß sie überhaupt keinen reinen Honig in Gefässen kaufen, sondern nur die vollen Honigwaben, aber auch das wird nicht mehr lange verfangen. Wie die „Revue scientistque" mitteilt, hat man dort jetzt ein Verfahren ersonnen, vermittels dessen aus Parafin, mit Zusätzen von Wachs und Zucker, die Wachszellen des Bienenstockes täuschend nachgemacht werden. In diese künstlich hergestellte Honigwabe wird dann der auf chemischem Wege komponierte Honig eingebracht; zur Erhöhung der Täuschung werden noch in einige Zellen ein paar tote Bienen gegeben und der vorsichtigste Honigfreund kann dann erst recht aufsitzen. Dabei kommt in Betracht, daß die künstliche Honigwabe samt Kunsthonig noch immer um 50 Prozent billiger herzustellen ist, als das echte Produkt.

Gefälschte Eier.

Sogar Eier werden schon gefälscht. Jemand der Gelegenheit hatte, einen solchen Fälscher zu beobachten, schreibt in der „D. Reichszeitung": An der einen Seite eines großen Raumes standen mehrere kupferne Behälter, die mit einer dicken, gelben, klebrigen Maße angefüllt waren, in welcher ein Mann mit einem großen Stock herumrührte. Das war das Gelbe in dem Ei, der Dotter. Auf der gegenüber liegenden Seite befanden sich ähnliche Behälter, in denen das Weiße vom Ei fabriziert wurde. Wie ich wahrzunehmen Gelegenheit hatte, wurde die Eischale aus einer weißen Substanz mittels eines Blasrohres hergestellt, ähnlich wie man Seifenblasen macht. Die feuchten Eierschalen wurden in einem Ofen zum Trocknen gebracht und später gefüllt, zuerst mit künstlichem Eiweiß, darauf mit dem künstlichen Dotter und zuletzt wieder mit einer Portion Eiweiß. Die kleine Oeffnung an dem einen Ende wird mit weißem Cement verstopft — und die größte Errungenschaft der modernen Civilisation, das künstliche Ei, ist fertig. Seinem Aussehen nach zu urteilen, ist es ein wahrhaftes Leben enthaltendes Ei, eigentlich aber nichts weiter als eine schändliche Fälschung. Es entbehrt nicht nur aller nahrhaften Stoffe, sondern es ist selbst in ungekochtem Zustande absolut unverdaulich und bringt das Leben der Personen, die davon genießen in unmittelbare Gefahr. Die Ingredienzien sind an und für sich unschädlich, aber der Gummi, welcher bei der Herstellung der Dotter benützt wird, geht eine die Gesundheit tötende Verbindung mit dem Alkali ein.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Frikassiertes Hirn. Für 6 Personen werden 3 Kalbs- oder 2 Ochsenhirn gerechnet. Die in warmem Wasser gereinigten Hirn werden in 1—1½ Liter siedendem Sud einige Minuten über schwachem Feuer gekocht, herausgezogen und abgetropft. In einem Pfännchen werden 50—60 Gramm frische Butter zerlassen, 30 Gramm Mehl darin leicht gedünstet, mit 1 Schöpflöffel Fleischbrühe zu einer glatten Sauce angerührt, die Hirn hineingegeben, der Saft einer Citrone, oder 1—2 Löffel Weinessig, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß zugefügt, die Pfanne zugedeckt und der Inhalt in 10—15 Minuten über schwachem Feuer fertig gekocht. Vor dem Anrichten wird ein Kaffeelöffel „Maggi-Würze" mit 2 Löffeln Wasser vermengt und beigegeben. Nach dem Anrichten wird noch etwas Kräuterbutter darüber zerbröckelt und der Plattenrand mit gebackenen Brotcroutons garniert.

*

Rostbraten, gestürzter. Man schmiert eine Porzellanauflaufschüssel mit Butter, belegt den Boden mit gekochten in Scheiben geschnittene Kartoffeln, bestreicht diese Schicht mit zerlassener Butter, legt eine Schicht hartgekochte, feingeschnittene Eier, eine Schicht gedämpften Rostbraten, bis die Schüssel voll ist, wobei oben eine Schicht Kartoffeln sein muß. Auf diese letztere gießt man sauren Rahm und bäckt das Ganze im Rohr.

*

Leberreis. Man wiegt ¼ Pfund Kalbsleber. Ein Stückchen Butter wird mit 2 Eiern verrührt, Petersilie, Zwiebel und etwas Salz dazugegeben, die Leber, sowie ein in Wasser geweichter Wecken darunter gemengt. Mit Semmelbröseln und etwas Mehl wird dem Teig die nötige Festigkeit gegeben. Dann streicht man ihn durch das Reibeisen in die kochende Fleischbrühe und richtet gleich an. Wenn man den Teig etwas fester macht, kann man ihn zu Leberklößchen verwenden.

*

Fleischpastete. Man hackt verschiedenes gebratenes Fleisch sehr fein, mischt darunter 2—3 ganze Eier, einige Löffel roten Wein, etwas Fleischbrühe, Salz und Pfeffer. Wenn die Masse so weich ist, daß sie auf Brot zu streichen ist, wird sie in eine Terrine gefüllt und ¾ Stunden in Dunst gekocht. Will man die Pastete länger aufheben, so überzieht man sie ausgekühlt mit Fett. Unter obige Masse kann man auch gedünstete Leber oder Schinken und etwas Fleischextrakt mengen.

*

Französisches Gewürz. Eine ganze Muskatnuß, 35 Gramm Gewürznelken, 8 Gramm Neugewürz, 8 Gramm Muskatblüte, ein Stückchen

Ingwer, 6 Lorbeerblätter, 20 Stück weiße Pfefferkörner, etwas Bohnenkraut, von einer Citrone die Schale; alles miteinander wird sehr fein gestoßen und läßt sich zu jeder Art Sauce oder Wildpret verwenden.

*

Quitten-Gelée und Quittenkäse. Man wischt 30 Quitten rein ab; ohne sie zu schälen schneidet man sie mit den Kernen in feine Spalten, dazu werden 10 schöne, geschälte Aepfel ohne Kerne in Spalten geschnitten. Es kommt alles in einen großen Topf und so viel Wasser dazu, daß die Masse gut bedeckt ist. Man läßt sie langsam 6 bis 8 Stunden kochen, bis die Quitten ganz weich sind. Dann zerdrückt man sie in einer Schüssel mit einem Löffel, gibt die Masse auf ein Tuch und läßt über Nacht den Saft durchtropfen. Auf 1 Pfund Saft läutert man 3/4 Pfund Zucker, gibt ihn dazu und läßt ihn einigemale aufwallen, bis schwere Tropfen fallen, und füllt ihn warm in Gelée-gläser. Was auf dem Tuch zurückbleibt, wird passiert. Zu 1 Pfund Mus werden 3/4 Pfund in Stücke geschlagener Zucker auf den Herd gegeben, unter beständigem Rühren gekocht, bis die Masse ganz dick ist. Dann füllt man sie in Papierkapseln ein, die man vorher mit Zucker ausstreut, und läßt sie in der Wärme trocknen.

*

Quitten-Pasteten. Die Quitten werden abgerieben, ausgestochen, dann in Wasser weich gekocht, bis sie aufspringen. Man läßt sie etwas abkühlen, schält sie und reibt sie am Reibeisen bis zum Kernhaus ab. Man rechnet auf 1 Pfund Quittenmark 1 Pfund Zucker, läutert diesen, gibt die Quitten hinein und von einer Citrone den Saft. Man rührt so lange, bis sich die Masse von der Pfanne etwas losschält. Die Masse wird heiß auf kalte Porzellanplatten aufgegossen, 8 Tage etwas getrocknet, entweder in Formen ausgestochen oder in Längsstreifen geschnitten, die man dann zu Bretzeln oder Schleifchen dreht, in groben Kandiszucker drückt, nochmal etwas trocknet und zwischen Papier in Blechdosen aufbewahrt.

*

Quittenzeltchen. 1 Pfund Quittenmark wird mit 1 3/4 Pfund Zucker stark gerührt, von 1 Citrone der Saft dazugegeben, ebenso von 6 Eiweiß der feste Schnee. All' dies wird zu einer steifen Masse gerührt, auf weißem Papier kleine Plätzchen aufgesetzt und im kühlen Ofen getrocknet. In Blechbüchsen aufbewahren.

*

Erbsen, grüne, in Flaschen einzumachen. Zu 3 Liter Erbsen kommt 1 Liter Salz, welches gut damit vermengt werden muß. Nun werden die Erbsen in Glasflaschen gefüllt. Nachdem sie vier Stunden gestanden haben, schüttet man sie zusammen, füllt sie auf und verkorkt

sie, bindet Bindfaden kreuzweise über den Kork und taucht diesen in Pech oder Siegellack. Hierauf werden die Flaschen an einen trockenen, kühlen Ort gelegt und alle 14 Tage gewendet. So halten sie sich ein halbes Jahr. Wenn sie gebraucht werden, schüttet man abends vorher Wasser auf die Erbsen, um das Salz herauszuziehen.

*

Sandwich. Man schneidet einen mürben Wecken oben ab und höhlt ihn bis auf die Rinde aus. Dann bereitet man 1/4 Pfund Sardellen und 1/4 Pfund Sardellenbutter, schneidet 100 Gramm Schinken und 100 Gramm Zunge würflig, passiert ein hartes Dotter und mischt etwas würflig geschnittenen Käse dazu, sowie eine kleine Portion Kapern. Nun vermengt man alles gut mit der Sardellenbutter und würzt es mit Salz, Pfeffer und ein wenig französischem Senf. Man drückt nun den Wecken mit dieser Masse voll, gibt den abgeschnittenen Kopf wieder darauf, legt ihn für einige Stunden auf Eis oder in den Keller und schneidet dann feine, dünne Scheibchen davon.

*

Tomatensuppe. Etwa 8 Tomaten werden je in 2—3 Stücke geschnitten und, nachdem man die Kerne entfernt hat, in 60 Gramm Butter mit einer zerschnittenen Zwiebel, Salz und etwas Weißbrot gedämpft und durchs Haarsieb passiert. Die Suppe wird mit Fleischbrühe verdünnt und ihr etwas vorher weichgekochter Reis beigemischt.

*

Ritter-Suppe. Man schneidet gelbe Rüben, Sellerie, Kohl und Kohlrabi fein länglich, dann lasse man in der Butter grüne Petersilie anlaufen, gebe das übrige hinein und lasse es gut dünsten, gebe Rahm, Muskatblüte hinein und gieße Fleischbrühe daran; ist das Geschnittene zu wenig, so staube man Mehl daran, lasse es nochmals aufkochen und richte die Suppe an. Extra serviere man gedünsteten Reis oder Rollgerste; Fleischextrakt zum Kräftigen.

*

Selleriesalat. Junge, große, recht weiße Selleriewurzeln werden recht sauber abgewaschen und in Salzwasser weich gekocht, bis man mit einer Spicknadel leicht hineinfahren kann. Dann schält man die Wurzeln, schneidet gleichmäßig runde, dünne Scheiben davon, untermengt sie mit Oel, Essig, Salz und etwas Zucker, legt sie wohlgeordnet in eine Salatschüssel und verziert den Salat mit einem Kranz von Rotkohl oder Rapunzeln oder auch mit Kartoffelsalat.

*

Tomatensauce. Reife Tomaten werden halbiert, mit einem Löffel werden die Körner entfernt, und in zerlassener Butter werden die Tomaten weichgekocht mit einer Zwiebel. Das Ganze wird nun durch

ein Sieb gestrichen. Man gibt darauf zu den durchstrichenen Tomaten Pfeffer, gehackte Zwiebeln, gehackte Petersilie und Liebig's Fleisch-Extrakt in genügend kochendem Wasser aufgelöst. Mit einer Mehlschwitze wird die Sauce verdickt.

*

Käsekuchen. Aus 1 Kilogramm Weizenmehl, 3 Eiern, einem Kaffeelöffel Salz, 45 Gramm Hefe und etwa 0,25 Liter süßer Milch macht man einen festen Teig an, läßt denselben aufgehen und knetet ihn gehörig durch, worauf man ihn zu einem oder mehreren runden Kuchen ausrollt, die man mit einem fingerbreiten eingekniffen Rand versieht. Nachdem diese Kuchen nochmals aufgegangen sind, bestreicht man sie dick mit frischem Quark, den man mit 4 Eidottern, etwas Salz, Zucker, fettem Rahm und Weinbeeren vermischt hat, und bäckt sie 30 Minuten im Backofen.

*

Ziegerkräpfli. 1/2 Liter Milch setzt man mit einem Stück frischer Butter über Feuer und erhitzt sie, fügt eine Messerspitze Natron zu und nachdem sie sich wieder verkühlt, rührt man soviel Mehl hinein (mit dem nötigen Salz) bis ein fester Teig entsteht und knetet diesen, bis er nicht mehr klebt, läßt ihn 1—2 Stunden ruhen, walzt den Teig etwa messerrückendick aus, bestreicht die Hälfte der Fläche mit zerstoßenem, gut gewürztem Zieger, zieht den andern, leeren Teigteil darüber, zeichnet mit einem Tellerrand gleichmäßig große Vierecke, fährt mit einem hölzernen Kuchenrädchen überall der Zeichnung nach und bäckt nun die Krapfen in heißer, schwimmender Butter und ißt sie warm oder kalt; bestreut sie nach Belieben noch warm mit gestoßenem Zucker.

*

Mandeltorte. Reibe 125 Gramm geschälte Mandeln recht fein, rühre mit 250 Gramm Zucker 12 Eigelb, diese Masse recht schaumig, schlage dann 12 Eiweiß zum festen Schnee, mische denselben behutsam darunter nebst 125 Gramm Mehl, etwas Citrone, 50 Gramm Citronat; auf ziemlich schwacher Hitze backen, nach dem Backen mit Wasserglasur und etwas Citronensaft glasiert. Durchmesser des Tortenrings 33 cm.

*

Citronenmehlspeise. Man gibt 9 Eidotter, 130 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker und den Saft einer Citrone in eine Casserole und rührt die Masse auf dem Feuer zu Creme, schüttet sie in einen Reibenapf und mischt die auf Zucker abgeriebene Citronenschale darunter, rührt aber so lange weiter, bis die Masse kalt ist, gibt alsdann den Eierschnee hinzu, fügt den Teig in eine gebutterte, mit einem Papierblatt ausgelegte Form und bäckt sie eine Stunde 15 Min. in bain-marie. Die Speise wird gestürzt und mit Chaudeau gegeben.

Einmachgläser vor dem Zerspringen zu schützen. Man taucht ein Küchentuch in kaltes Wasser, legt es auf den Tisch, stellt das Glas darauf und schlägt das Tuch von allen Seiten fest um dasselbe herum. Dann kann das Eingemachte kochend eingefüllt werden.

*

Flaschenhälse gefahrlos abzuschneiden. Man tauche einen Wollenfaden in Terpentinöl, achte aber darauf, daß kein Oel herunterläuft, binde den Faden um den Flaschenhals und zünde denselben an den entgegengesetzten Enden an. Ist er ganz herumgebrannt, so tauche man die noch heiße Flasche in einen Eimer voll kalten Wassers, worauf der Hals ganz glatt abgeschnitten sein wird. Auch Lampencylinder, die am obern Rande abgebrochen sind, kann man auf diese Weise wieder glatt schneiden.

*

Waschen von farbigen Seidenstoffen. Man schäle einige rohe Kartoffeln, schneide sie in feine Scheiben und übergieße sie mit einem Liter kochendem Wasser. Erkaltet, wird dieses Wasser durch ein feines Tuch filtriert, mit derselben Menge Weingeist versetzt und damit der zu waschende Stoff — glatt auf eine weiche Unterlage gebreitet — mittels eines Schwammes recht gleichmäßig, strichweise abgerieben. Halb getrocknet wird er auf der Rückseite geglättet.

*

Putzen von Messern und Gabeln. Ein sehr einfaches Verfahren besteht darin, daß man eine ungekochte Kartoffel entzwei schneidet, sie in feines Ziegelmehl oder Kalkpulver taucht und die Messer und Gabeln dann reibt.

*

Kupferne Gefäße selbst zu verzinnen. Diese Verzinnung kann eine jede Köchin selbst verrichten. Man scheuert zuerst das kupferne Gefäß vollkommen rein, darauf schmilzt man in demselben über einem Kohlenfeuer so viel Zinn, als man zur Verzinnung nötig erachtet; wenn solches geschmolzen, wirft man so viel gepuderten Salmiak, als man mit drei Fingern erfassen kann, darauf, und streicht nun vermittels einem aus grobem Flachs gemachten Wulstes das fließende Zinn über das Gefäß her. Man wird schon selbst sehen, wenn es nötig ist, mehr Salmiak auf das geschmolzene Zinn zu streuen.

*

Um Zink so blank wie Silber zu putzen, wird dasselbe mittels eines wollenen Lappens mit Aschenlauge gefegt und dann mit einem trockenen Tuche und zu Mehl gestoßenem Salz poliert.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.