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

Band: 15 (1893)

Heft: 21

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: 27.07.2025

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. 5 | Mai 1893

Zu was Ordnung gut ist?

Von Eugenie Tafel.

Ordnung ist Zeit-Ersparnis, Kräfte-Ersparnis, Geld-Ersparnis und Raum-Ersparnis.

Wer nicht zu suchen braucht, verliert damit keine kostbare Zeit und es gibt kaum eine unangenehmere Beschäftigung, als — suchen. Niemand thut das gerne.

Wenn jedes Ding seinen richtigen, gewiesenen Platz hat und sich auch an demselben befindet, dann ist es ein wahres Vergnügen, bei jeder Arbeit nur eben zugreifen zu brauchen, um das Nötige gleich bei der Hand zu haben und wie viel Verdruß wird nebenher erspart, wenn nicht gesucht zu werden braucht, denn meist betrifft die Unannehmlichkeit andere mit, die sich ärgern.

Geht man dann mit der Zeit selber auch ordentlich um, d. h. thut alles zur rechten Zeit, überlegt sich dieselbe und theilt sie ein, dann heißt das nicht bloß Zeitverlust vermeiden, sondern Zeit gewinnen und damit Kräfte ersparen.

Wer alle Dinge in Küche und Speisekammer in vollständiger Ordnung erhält, der kann nicht leicht etwas übersehen und vergessen und dadurch umkommen lassen, darum ist es Ersparnis.

Und wenn Wäsche und Kleider nicht herumliegen, bestaubt und zerdrückt werden, sondern hübsch ordentlich gehalten, jeder kleine Schaden gleich ausgebessert, ehe es ein großer wird, alles vor Flecken und Schmutz behütet, gebrauchte Kleidungsstücke gleich gereinigt, pünktlich und ordentlich wieder in Schrank und Kommode gebracht, dann halten die Sachen doppelt so lange, als wenn das nicht geschieht und so geht die Ersparnis bei der Ordnung durch alles durch.

Wer aber mit seinen Ausgaben strenge Ordnung hält, auch mit den allerkleinsten, alles aufschreibt und einteilt, muß mit seinem Gelde erstaunlich weiter kommen, als wenn damit unordentlich umgegangen wird.

Und auch Raumersparnis bewirkt Ordnung und je kleiner die Räume sind, welche zur Verfügung stehen, um so notwendiger ist die Ordnung, damit sie ausreichen können.

Ordnung geht auch mit der Reinlichkeit Hand in Hand. Beide Tugenden sind verschwistert, es kann kaum die eine ohne die andere sein und Gewissenhaftigkeit gehört mit dazu. Gewissenhafte Ordnung wird sich und andern über jeden Pfennig Rechenschaft geben können und nirgends auch nur die kleinste Kleinigkeit schuldig bleiben; nichts kaufen, zu was das Geld nicht vorhanden ist, u. s. w.

Ganz ordentliche Leute brauchen niemals aufzuräumen, in ihren Kasten kommt nichts durcheinander. Etwas weniger ordentliche müssen von Zeit zu Zeit alles herausnehmen und pünktlich wieder einräumen, weil sich ganz allmälig, oft kaum bemerkbar, alles durcheinander geschoben hat, aber sie räumen doch wenigstens auf.

Je unordentlicher es zugeht, um so seltener geschieht das Aufräumen und um so öfter wäre es nötig, und die allerschlimmste Unordnung räumt überhaupt nicht auf.

Unser Gott ist auch ein Gott der Ordnung, man darf nur die Natur ansehen, wie da „alles weislich geordnet" sich zeigt. Und — ein Gotteskind muß auch ein Kind der Ordnung sein.

Die Reinlichkeit.

Sie ist das erste Schmuckstück der Köchin, sie wünscht und gibt den „guten Appetit" zu den Speisen. Der Appetit läuft aber mit Riesenschritten davon, wenn Unreinlichkeit am Herde sich eingenistet hat. Bei einer guten Köchin muß jeder Gast, oder vielmehr jeder Esser, stets in die Küche kommen können, ohne bei der Bereitung der Speisen das Geringste zu sehen, was den Appetit zum davonlaufen antreiben könnte. Auch müssen Rahmen und Geschirr blitzblank sein. Damit auch während des Kochens kein Sodom und Gomorrha entstehe, gewöhne man sich, jeden gebrauchten Gegenstand, wenn es die Zeit irgend erlaubt, sogleich wieder zu reinigen und an seinen Platz zu bringen.

Hütet euch, meine lieben Kochkünstlerinnen, vor allen üblen, unappetitlichen Angewohnheiten, die man sich allerdings „in der Eile" leicht aneignen kann. Zum Beispiel ist eine recht häßliche solche: Messer und Teller rasch an der Schürze abzuwischen. Haltet euch eben allzeit genug Abwischtücher bereit und auch diese seien stets recht sauber. Die kleine Arbeit, dieselben öfter zu waschen, scheut ihr doch nicht? Auch mit den

Kochlöffeln geht fein säuberlich um. Es ist abscheulich, diese während des Kochens zum Beispiel im Suppentopfe stecken zu lassen oder sie irgendwo herumzulegen. Zur Verhütung solcher garstiger Dinge stehe in der Küche während des Kochens seitwärts am Herde ein Topf Wasser, in den die Kochlöffel nach jedem Umrühren gesteckt werden. Macht es auch, meine lieben Köchinnen, euch zum Grundsatz, so wenig als möglich euere Hände mit „im Spiel zu haben." Gabel und Schäufelchen zum Umwenden und Anrichten müssen stets bereit liegen. Im übrigen haltet euere Hände recht, recht sauber und wascht sie vor Verrichtungen, wie zum Beispiel Teigkneten ist, noch ganz besonders.

Noch sei ein Mittel angegeben, um rohes Fleisch, das z. B. im Sommer einen Tag zu lang im Keller gestanden hat und einen üblen, faulenden Geruch anzunehmen beginnt, wieder frisch und geruchlos zu machen. Man gibt ein ganz kleines Messerspitzchen übermangansaures Kali (aus der Apotheke) in eine Schüssel frisches Wasser und wäscht in diesem nun roten Wasser das Fleisch gehörig ab und spült es in reinem nach. Hat trotzdem die Fleischbrühe oder Sauce noch einen kleinen unangenehmen Beigeschmack, so legt man in dieselbe während des Kochens ein reines Stückchen Holzkohle, welches den Geruch aufnimmt. Auch hält sich jede Fleischbrühe, die man mit etwas Holzkohle kocht und aufbewahrt, bedeutend länger frisch. Ebenso dürfte euch geschickten Köchinnen vielleicht nicht allen bekannt sein, daß sich Butter viel längere Zeit frisch erhält, wenn sie stets fest zugedeckt ist; es ist nicht nur die Luft, sondern noch mehr die Einwirkung der Lichtstrahlen, welche die Butter rasch verdirbt.

Belehrung über das Stärken und Bügeln.

Das Stärken und Bügeln der Kragen, Manchetten, Hemden 2c. gehörte bisher zu denjenigen Haushaltungsgeschäften, an welche die Hausfrau immer mit einem gewissen Unbehagen ging, weil der Erfolg ihrer mühevollen Tätigkeit kein gesicherter war. Die Ursache hiefür lag hauptsächlich in dem Umstand, daß die zur Verwendung gekommene Stärke von den Fabriken nicht in der Vollkommenheit geliefert werden konnte, wie dies für den praktischen Verbrauch nötig gewesen wäre. Früher verwendete man allgemein Weizenstärke, die aber wegen ihres verhältnismäßig groben Kornes nur in gekochtem Zustand zum Stärken feiner Wäsche brauchbar ist; sie gibt zwar einen sehr steifen Appret, der aber nicht genügend weiß und elastisch ist und die Stärke bleibt leicht am Eisen kleben. Da wurde in den 70er Jahren bei uns die in England erfundene Reisstärke ein-

geführt und zwar mit großem Erfolg, weil sie roh, d. h. ungekocht zur Verwendung kommen kann und einen weißeren elastischen Appret gibt. Die Reisstärke hat nun zweifellos einen Teil der der Weizenstärke anhaftenden Mängel gehoben, allein sie war nicht im stande, dem inzwischen gestiegenen Luxus in der Wäsche zu genügen, denn man verlangt die Wäsche jetzt nicht nur außerordentlich steif und dabei doch elastisch, sondern sie soll auch einen schönen Glanz aufweisen. Diese modernen Ansprüche ließen das Glanzbügeln immer mehr aufkommen, so daß jetzt ein großer Teil des Publikums nur noch glanzirte Kragen und Manchetten trägt. Solchen erhöhten Anforderungen konnte jedoch die einfache Reisstärke entfernt nicht mehr entsprechen. Um dennoch das gewünschte Resultat zu erzielen, behalf man sich mit dem Beimischen der verschiedensten Zusätze wie Borax, Wachs, Gummi oder Glanzstärke; solche Beimischungen sind und bleiben aber ein ebenso zeitraubendes, als schwieriges Geschäft, denn es gehört unbedingt viel Erfahrung dazu, um die Lösungen richtig zu machen und bei den verschiedenen Zusätzen das richtige Maß zu treffen. Um allen diesen Uebelständen abzuhelfen und dem Publikum ein vollständig fertiges sicheres Stärkemittel zu bieten, hat die Ulmer Reisstärkefabrik von Heinr. Mack in Ulm unter Beihilfe der renommirtesten Plätterinnen des In- und Auslandes Jahre lang praktische Bügel-Versuche anstellen lassen, welche schließlich zu der Erfindung von „Mack's Doppel-Stärke" *) geführt haben. Dieselbe ist ein auf höchster Stufe der Vollkommenheit stehendes Stärkemittel, welches bereits alle nötigen Zusätze einschließlich der Glanzstärke enthält und das Bügeln ungemein erleichtert. Bei richtiger Verwendung von Mack's Doppel-Stärke kann man täglich mehrere Stunden Zeit ersparen und erzielt dabei noch ein ungleich schöneres Resultat als bei dem früheren Verfahren. Die mit Mack's Doppel-Stärke behandelte Wäsche bekommt außerordentlich viel Halt und Steifheit und ebenso einen prachtvollen Glanz. Gegenüber einfacher Reisstärke ist der Preis für Mack's Doppel-Stärke nur unbedeutend höher, allein da bei dieser keinerlei Zusätze mehr gekauft noch beigemengt werden müssen, so ist sie in Wirklichkeit doch unbedingt die billigste.

Eine neue Kleider-Schließe.

Vom sorgfältigen und genauen Annähen der Haken und Oesen ist vielfach das gute Passen eines Damenkleides abhängig. So geringfügig diese Arbeit daher auch scheint, so erfordert sie doch die Hand einer ge-

*) Mack's Doppel-Stärke ist in allen größeren Colonialwaren-, Droguen- und Seifengeschäften vorrätig.

übten Arbeiterin, wenn sie zur Zufriedenheit ausgeführt werden soll. Mit „Prym's Patent-Reform-Haken und Augen" *) wurde auf diesem Gebiete ein großer Vorteil erzielt. Beim Gebrauch dieser neuen Haken und Oesen kommt das Klaffen der einzelnen Teile an der Schließstelle nicht vor, sondern die Form bleibt unverändert glatt. Die Haken und Oesen sind sehr leicht anzunähen, ein Abmessen und Anzeichnen ist nicht notwendig. Ungleichmäßiges Annähen ist nicht möglich. Die neue Schließe öffnet sich nicht von selbst, ein Vorzug, den wohl jede Dame wird zu würdigen wissen. Die neuen Haken verbiegen sich nicht, geben nicht nach und werden weder in der Wäsche noch beim Glätten beschädigt. Diese Haken und Oesen sind in schwarz und in weiß vorrätig und es ist kein Zweifel, daß dieselben in kurzer Zeit überall im Gebrauch stehen werden.

Der Gummibaum im Wohnzimmer.

Diese so vielfach beliebte und wahrhaft hervorragende Zimmerpflanze ist gar nicht schwer zu behandeln, es gehört dazu nur einiges Verständnis für das Wesen und die Ansprüche desselben.

Vor allen Dingen ersäufe man den Gummibaum nicht, sondern sorge für genügenden Wasserabzug und gieße im Winter bei niederer Temperatur nur vorsichtig.

Unmittelbare Ofenwärme verträgt der Gummibaum nicht, man gebe ihm daher eine gehörige Unterlage von Scherben in den Blumentopf, oder Pflanze ihn noch besser in sogenannte Thomastöpfe, — zu beziehen von Thomas, Berlin, Neanderstraße 37 — in einer Mischung von Haide- und Lauberde mit 1/6 Lehm und Sand. — Junge Pflanzen soll man alljährlich versetzen, ältere alle zwei bis drei Jahre.

Mindestes einmal wöchentlich sollen die Blätter auf der Ober- und Unterseite mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser abgewaschen werden, um Ungeziefer fern zu halten und das Gedeihen zu fördern.

Im Winter soll man ihn streng genommen nicht treiben, sondern ruhen lassen, darum bei niederer Temperatur im Dunkeln halten. Allein gerade im Winter wünscht man im Zimmer grüne Blattpflanzen zu haben und kann man den Gummibaum bei Fernhaltung von direkter Ofenwärme und sorgfältiger Reinhaltung der Blätter ganz gut als Zimmerschmuck im Winter auch treiben — Blätter entwickeln lassen, wenn man ihm den nötigen Düngerguß gibt. Natürlich muß er dann im Frühjahr umgepflanzt und mit frischer Nahrung versehen werden.

Hat man unbequem hoch gewordene Pflanzen, so kann man diesen die Spitze nehmen und zur Vermehrung benützen. Die Stecklinge schneide

---

*) Siehe Inserat im Hauptblatte.

man dicht unter einem Auge, lasse den austretenden Milchsaft etwas eintrocknen und stecke sie in mit Wasser gefüllte Flaschen. Die Oeffnung derselben verschließe man hierauf und stelle sie im Zimmer an einer der Zugluft nicht ausgesetzten Stelle auf. Nach drei bis vier Wochen werden sich die ersten Wurzeln zeigen und nun kann man sie in Töpfe pflanzen und unter Glasglocken weiter behandeln. Selbstverständlich muß das Wasser nach Bedarf erneuert werden.

Der Nährwert des Bieres.

Ein Glas des gehaltvollsten Exportbieres (zu 25 Pfg. oder 30 Rp.) hat keinen höheren Nährwert als ein Eßlöffel voll Schweizerkäses (zu 1 Rp.), und wer mit solchem Bier seinen Eiweisbedarf decken wollte, der müßte 20 Töpfe den Tag über trinken und nebenbei immer noch täglich 1 Pfund Kartoffeln verspeisen, wenn er nicht abmagern wollte.

Gut und billig nähren wird sich Derjenige niemals, der Alkohol, in welcher Form auch immer, gewohnheitsmäßig zu sich nimmt. Er gibt um vollständig entbehrliche und die Verdauung schwächende Genüsse von verschwindendem Nährwert viel Geld hin, für das er sich und den Seinen kräftige Nahrung verschaffen könnte. Er verdirbt sich den Geschmack an einfacher, namentlich stärkemehl- und zuckerhaltiger Kost und bevorzugt, wie die Erfahrung lehrt, ganz über Gebühr das teure Fleisch. Wir haben aber gelernt daß umgekehrt das Ueberwiegen der stärkemehlhaltigen Nahrungsmittel über die eiweißreichen das Haupterfordernis nicht nur einer billigen, sondern auch der rationellen Ernährung ist. Dr. E. Meinert.

Für Küche und Haus.

Fricandellen. Dazu passen alle möglichen Fleischresten, je mehr Fett daran ist, um so besser. Das Fleisch wird mit Zugabe von einigen Scheiben geräuchertem Speck fein gewiegt, 1 Zwiebel fein geschnitten, 2 ganze Eier, nach Bedarf Salz und Pfeffer, etwas Nelkenpulver und Neugewürz, 2 in Wasser geweichte gut ausgedrückte kleine Semmelbrödchen — alles dies wird mit dem Fleische wohl gemischt und die Mischung zu kleinen Würstchen oder Klößchen geformt. Diese werden in geschlagenem Ei, dem etwas Salz beigegeben wurde, umgedreht, in geriebenem Brot gewälzt und in Fett schön gebacken.

*

Hühnergallerte für Kranke. 1 altes Huhn, gut gereinigt und 1 Kalbsfuß werden in kleine Stücke gehackt, mit 3 Liter Wasser etwas Wurzelwerk und dem nötigen Salz langsam, zugedeckt bis auf 1 Liter Flüssigkeit,

eingekocht und durchseiht. Das Fett muß sorgfältig abgeschöpft werden. Diese Gallerte wird erkaltet, theelöffelweise vom Kranken genossen. Sie ist stärkend und erquickend.

*

Ein feines und sehr gesundes **Frühlingsgemüse** sind junge Hopfenkeime, die sich leicht brechen lassen. Sie werden gewaschen in 2 Centimeter lange Stückchen gebrochen, in Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgefrischt und auf einem Durchschlag oder Sieb abgetropft. Mit Butter wird etwas Mehl durchgeschwitzt, Salz beigegeben, 1 Theelöffel Citronensaft mit Fleischbrühe, worin 2 Eigelb verquirlt sind, aufgefüllt. Die Hopfenkeimchen müssen 5 Minuten in der Sauce ziehen. Kochen dürfen sie nicht.

*

Ein Kürbis mit eßbaren Blumen und Früchten ist der Cocozelle von Molfetta. Derselbe bildet dichte Büsche ohne Ranken, mit gelblich-weißen, sehr langen Früchten in großer Zahl. Die Früchte reifen sehr früh und wenn sie noch zart und jung sind, werden sie in Scheiben geschnitten und in Butter, feinem Oel oder Fett gebraten. Sie sind sehr fein, leicht verdaulich und selbst kranken Menschen zuträglich. Die männlichen Blühten und Knospen in Mehl und Ei gedreht und in Butter gebacken, sind köstlich und von Jedermann gern genossen. Es ist eine nützliche Kürbissorte, deren Anbau sich im Großen in der Nähe großer Städte sehr wohl rentiren dürfte. Da die Pflanze sehr wenig umfangreich ist, so ist es die einzige, welche auch im kleinsten Gemüsegarten Platz finden kann.

*

Reis mit Speck. Rein verlesenes Reis wird mit kochendem Wasser durchgerührt, dieses abgegossen und durch kaltes ersetzt, bis das Wasser klar erscheint. Nachher wird das letzte abgegossen und das Reis in kochendes Wasser auf schwaches Feuer gestellt. (Das Wasser muß mehr als zur Hälfte über dem Reis stehen). Wenn nach Bedarf gesalzen, läßt man, ohne umzurühren, das Wasser in den Reis einziehen bis dieser fast trocken erscheint. Die Körnchen müssen weich sein, doch dürfen sie nicht zerfallen. Auf 4 kleine Tassen voll gesottenen Reis schwenkt und rüttelt man 1 Eidick ganz frische, süße Butter durch und richtet die Speise bergartig an. Indessen wurde in einem Pfännchen kleinwürflig geschnittener, durchzogener Speck rasch gebraten und über das Reis angerichtet.

*

Holderwein. Man nimmt zu 10 Liter Wasser, 15 Holderblüten, fügt 2 Pfund roten Kandiszucker bei, eine in Scheiben geschnittene Citrone und 1 Glas Essig. Diese so vorbereitete Flüssigkeit wird in einer Stroh-

flasche 24 Stunden an die Sonne oder an die Ofenwärme gestellt, dann in Flaschen abgezogen, gut verkorkt und im Keller aufbewahrt. Dieser sehr angenehme, unschuldige Schaumwein hat noch den Vorteil billiger Zubereitung und ist im gleichen Sommer oder erst ein Jahr später zu gebrauchen.

*

Weizensuppe für schwächliche Kinder. Eine nahrhafte Suppe für schwächliche Kinder kann man auf folgende Weise herstellen: Es werden gute Weizenkörner ausgelesen, im Ofen getrocknet, nicht geröstet, und auf einer Kaffeemühle gemahlen. Dieses Mehl mit der Kleie wird mit kochendem Wasser überbrüht, Zucker kommt nicht daran, nur als geschmackverbessernder Zusatz einige Tropfen Himbeersaft. Da dieses Getränk leicht säuert, muß es täglich frisch bereitet werden. Erst bei kräftiger Verdauung darf man den dritten Teil Milch zusetzen, also zwei Teile Suppe, ein Teil Milch. Das Verhältnis der Suppe selbst aber ist derart, daß auf 1/8 Liter gemahlenen Weizens ein Liter Wasser kommt.

*

Bürsten zu reinigen. Bürsten soll man nie mit Wasser reinigen, sondern sie nur mit trockener Kleie abreiben. Ist man dennoch gezwungen, Wasser anzuwenden, so nehme man wenigstens kaltes, da warmes Wasser die Borsten weich macht und sie infolgedessen verdirbt. Legt man eine Bürste aus der Hand, so trage man Sorge, sie stets auf die Borsten, nie auf den Boden zu legen. Das Eindringen von Staub wird so verhindert. Besonders nach einer feuchten Waschung unterlasse man nie, die Bürste mit den Borsten nach unten aufzuheben, sonst zieht sich die Feuchtigkeit in die Bürstenwand und diese — gleichviel ob aus Holz, Elfenbein oder Knochen — springt infolgedessen leicht.

Grosse Ersparnis an Butter und Feuerungsmaterial! **Kein lästiger Rauch und Geruch mehr!**

Die Braunmehl-Fabrik

von Rudolf Rist in Altstätten, Kanton St. Gallen,

empfiehlt **fertig gebranntes Mehl,** speciell für **Mehlsuppen,** unentbehrlich zur Bereitung schmackhafter Suppen, Saucen, Gemüsen etc.

Grosse Anstalten, Spitäler und Hôteliers sprechen sich über das Fabrikat nur lobend aus. — **Chemisch untersucht.**

Ueberall zu verlangen! In **St. Gallen** bei: A. Maestrani, P. H. Zollikofer z. Waldhorn; F. Klapp, Droguerie; Jos. Wetter, Jakobstrasse; in **St. Fiden** bei: Egger-Voit; Joh. Weder, Langgasse.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.
Druck von Th. Wirth & Co. in St. Gallen.