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

Band: 17 (1895)

Heft: 11

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: 25.07.2025

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. 3 | März 1895

Die Hausfrau muß denken.

Noch immer wird der Besorgung des Hauswesens nicht diejenige Wichtigkeit beigelegt, welche diesem Zweige der weiblichen Tätigkeit mit Recht zugestanden werden sollte. Die Hausarbeit wird vielfach als untergeordnet angesehen und man meint, es genüge auch die beschränkteste Intelligenz, um die Hausgeschäfte zu besorgen.

Diese irrige Ansicht rächt sich aber bitter am Gesamtwohl des Volkes, am Wohl der Familie und des Einzelnen.

Nur diejenige Arbeit wird gut verrichtet, die vorher gründlich begriffen und erfaßt wurde.

Nun drängt sich aber in keinem anderen Berufe so viel Verschiedenartiges zusammen, wie in der Besorgung des Hauswesens und es gehört daher kein geringer Grad von Intelligenz dazu, um in Führung und Besorgung eines Hauswesens nach jeder Richtung tadellos dazustehen.

Die Hausbesorgerin muß sich bei der geringsten Arbeit fragen: Wie wird dies am besten getan und warum muß sie so und nicht anders getan werden?

Nehmen wir z. B. nur eine unter den zahlreichen Reinigungsarbeiten vor, etwa das Reinigen der Schuhe; eine Arbeit, für die man ohne weiteres jeden Schwachkopf für intelligent genug erachtet.

Vom Kot befreien kann freilich sogar ein Blödsinniger das Schuhwerk und auch das Wichsen oder Einschmieren wird ihm gelingen, wenn man ihm die Manipulationen vormacht, ihn zur mechanischen Verrichtung der Arbeit dressiert.

Die einsichtige Hausfrau wird sich aber nicht daran genügen lassen, daß diese Arbeit blos getan sei, sondern sie will, daß sie nach jeder Richtung tadellos ausgeführt werde. Sie ist nicht zufrieden, wenn die Schuhe blos rein und glänzend vor der Türe stehen, sondern sie will, daß bei der Reinigung das Schuhwerk auch möglichst geschont und in gutem Stande erhalten bleibe.

Die Hausfrau muß wissen, wie dieser Zweck bei den verschiedenen Arten des Schuhwerkes, bei den verschiedenen Stoffen und unter den verschiedenen Verhältnissen am sichersten erreicht werden kann. Sie wird z. B. von Schneewasser durchnäßte Lederschuhe nicht trocknen lassen, um sie dann erst zu wichsen oder einzufetten, denn sie weiß, daß das Leder sich zusammenziehen und hart werden, daß das Fett alsdann nicht vom Leder aufgesogen, sondern auf der Oberfläche sitzen bleiben würde. Sie wird vielmehr die nassen Schuhe noch völlig rein waschen, noch feucht mit einem geeigneten Fett einreiben (die Poren des Leders sind geöffnet, wenn dieses naß ist), und nachher mit heiß gemachten Haberkörnern füllen. Sie weiß, daß die trockenen, heißen Körner die im Leder vorhandene Feuchtigkeit aufsaugen und davon aufquellen, was das Einlaufen, Hart- und Engwerden der Schuhe verhindert.

Ist das Schuhwerk nicht naß, aber kotig, so wird sie den Schmutz, wenn er trocken geworden ist, mit einer Bürste sorgsam und gründlich entfernen, um erst nachher das Leder mit Wichse zu behandeln.

Sie wird sich einer Wichse bedienen, die frei ist von scharfen Substanzen, wird so wenig als möglich davon auftragen und das Aufgetragene dafür auf jeder Stelle, auch aus den Fugen, glänzend herausbürsten.

Sie wird darauf halten, daß die Bändel, Knöpfe und Besätze beim Wichsen oder Einfetten nicht mitbetroffen werden.

Sie wird die gereinigten Schuhe auch nur in durchaus trockenem Zustande wegschließen, wird als Aufbewahrungsort auch nur einen ganz trockenen Ort bestimmen und wird die feinen Lackschuhe und diejenigen mit Gummizügen stets in Schachteln verpacken, weil sie weiß, daß sie an der Sonne Schaden nehmen und brüchig werden.

Die zweckentsprechende, sorgliche Behandlung des Schuhwerks schließt für die Hausfrau eine große Ersparnis in sich und sie muß deshalb darauf Bedacht nehmen, diese als sehr untergeordnet angesehene Arbeit nur von solchen Händen besorgen zu lassen, die von einem einsichtigen und denkenden Kopfe regiert werden.

In gleicher Weise, wie dies beim Reinigen der Schuhe der Fall ist, erfordert auch jede andere Hausarbeit Ueberlegen und Denken, wenn sie richtig soll ausgeführt werden.

Wo die Hausarbeit kopflos und mechanisch betrieben wird, da fehlt auch die Lust daran und die Befriedigung.

Glücklich das junge Mädchen, das als Kind schon an der Hand einer verständigen und tüchtigen Mutter sich im Haushalt denkend umtun und nützlich machen lernt; ihm wird unvermerkt zu eigen, was anderen später nur mit Not und Mühe und oft gar nicht mehr kann beigebracht werden.

Im klugen, praktischen Einrichten und Anordnen und im zweckmäßigen Durchführen und Einteilen der verschiedenen Arbeiten liegt oft ganz allein das Geheimnis der überraschenden Leistungsfähigkeit von körperlich schwächeren Personen im Gegensatz zu weit größeren und kräftigeren, die weder sich noch andere befriedigen können und denen die Arbeit immer über den Kopf wächst.

Man sollte denken, daß die sich Schlag auf Schlag folgenden neuen Erfindungen auf hauswirtschaftlichem Gebiete der Hausfrau die Arbeit so erleichtern müßten, daß das Besorgen eines Haushaltes im Verhältnis zu früher nur noch ein Kinderspiel sei. Das hat aber nur insofern seine Richtigkeit, als die Hausfrau beobachtet, denkt und folgert.

Je mehr Bequemlichkeiten und maschinelle Neuerungen die Technik der Hauswirtschaft bietet, um so mehr ist die Intelligenz und Achtsamkeit der Hausbesorgerin Bedingung.

Gedankenlosen, mechanisch arbeitenden Hausfrauen bringen die technischen Erleichterungen keinen Vorteil, wenigstens nicht in finanzieller Beziehung, denn ohne Achtsamkeit, Sorgsamkeit, vergleichendes Berechnen und genaues Einteilen kann kein Gutes dabei herauskommen und je länger je mehr kommt das Wort zur Geltung: Die Hausfrau muß denken.

Für Küche und Haus.

Glacierte Ochsenzunge. Die Zunge wird 6—8 Tage gesalzen, dann bereits weich gekocht, geschält und recht hübsch bespickt. Unterdessen hat man einen halben Liter von der Zungenbrühe, 1 Glas Weißwein, 1 kleine Zwiebel und 2 Karotten 10 Minuten gekocht und gießt, wenn die Zunge im heißen Ofen ringsum gelb gebraten ist, nach und nach obige Flüssigkeit darüber, bis sie weich gebraten ist und glänzend aussieht. Man serviert die Ochsenzunge entweder mit dem aufgekochten Jus oder mit folgender Sauce:

In 30 Gramm süßer Butter läßt man 2—3 Löffel Mehl anlaufen, löscht mit halb Milch, halb Wasser oder Fleischbrühe ab, bis eine ganz dickliche Sauce entsteht, salzt diese, gibt 4 große Zwiebeln, welche geschnitten, mit kochendem Wasser überbrüht und in einem Tuche fest ausgedrückt wurden, hinzu und dämpft das Ganze, wenn möglich im Bratofen, $^3/_4$ bis 1 Stunde, streicht die Sauce durch ein Sieb und schlägt noch 20 Gramm Butter in kleinen Stückchen darunter, bis die Sauce recht luftig ist.

*

Kaltes Fleischköpfli von Resten Fleisch. Man wiegt Resten von gekochtem Fleisch fein, vermischt sie mit 1—2 Löffel Essig, wo nötig noch

mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß, streicht eine tiefe, enge Schüssel oder eine Puddingform mit Olivenöl aus, drückt das Fleisch fest hinein und stürzt es, garniert mit Petersilie und gibt beliebig nebenbei eine Sauce von 1—2 gekochten und gehackten Eiern, 1 Theelöffel Senf, Salz, Olivenöl und Essig.

*

Resten Fleisch ferner appetitlich zuzubereiten, dient folgende Art: Man schneidet solche in hübsche Vorlegstücke und legt sie in ein Email- oder irdenes Geschirr, das Backhitze ertragen kann, gibt allfällige Resten von Saucen dazu. Wenn keine vorrätig, röstet man in Fett 1 Löffel Mehl mit einer kleinen Zwiebel und 1 zerschnittener Karotte, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab und gibt die Sauce nun zu dem Fleisch. Dann bereitet man von 20—50 Gramm süßer Butter, 70—100 Gramm Mehl, Salz und dem nötigen Wasser einen zarten Teig, rollt denselben aus, spannt ihn über das Fleisch, garniert mit Rosetten, die man mit Mailänderliförmchen vom Teige ausgestochen, bestreicht mit Eigelb und backt je nach der Bratofenhitze 20—30 Minuten.

*

Hammelfleisch mit Zwiebelgemüse. Für einen Tisch von 5 Personen werden $1^1/_2$ Kilo mageres Hammelfleisch (eine kleine Keule findet dabei eine bessere Verwendung als beim Braten) in Portionsstücke geteilt, die man mit folgendem in einen Topf schichtet: 1 gehäuften Suppenteller voll geschälte und in Viertel geschnittene Zwiebeln, die man auch blanchieren kann, 1 Eßlöffel Kümmel, genügend Salz, einigen Mohrrüben, Pfeffer und englisch Gewürz, dies beides wird in ein Stückchen Mull gebunden, damit man es vor dem Anrichten entfernen kann. Darauf gießt man reichlich Wasser, denn man muß auf starkes Einkochen rechnen, und einen Theelöffel Rum zu. Etwa $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten rührt man einige Löffel geriebene Semmel zur Sauce, um diese seimig zu machen. Durchgeschlagen wird sie nicht, sondern das Fleisch kommt mit den zerkochten Zwiebeln auf den Tisch. Besser als Salzkartoffeln schmecken zu diesem Gericht Kartoffelklöße, die man sehr gut und billig auf folgende Weise macht: Kartoffeln werden am Abend vorher abgekocht, geschält und am nächsten Morgen gerieben. Auf vier Teile Kartoffeln rechnet man knapp einen Teil Weizenmehl. Dies wird mit Salz und gerösteten Semmelwürfeln gut vermischt, ohne jeglichen Zusatz von Sahne oder Eiern. Aus der Masse formt man durch festes Drücken und Drehen Klöße von der Größe einer gewöhnlichen Obertasse. Sie müssen eine Viertelstunde in Salzwasser kochen, wobei man sie, ehe sie sich heben, öfter mit dem Schaumlöffel vom Boden rühren muß. Sehr gut schmecken diese Klöße aufgebraten zu einem Rest des Zwiebelgemüses als Abendbrot.

Gemüsesuppe. 1—2 Karotten, 1 Kohlrabi, 2 Kartoffeln und 1 kleiner Kohlkopf werden fein länglich geschnitten, mit kaltem Wasser und Salz zugesetzt und weichgekocht. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten gibt man noch 2—3 Löffel Gries hinzu, richtet, wenn aufgekocht, über ein geklopftes Ei an.

*

Arme Ritter. Zwiebäcke (für 40 Cts.) werden mit $^3/_4$ Liter heißer, gesüßter Milch übergossen. Nun schlägt man 2 Eier gut mit $^1/_4$ Liter Milch, etwas Zucker und 2 Löffeln Mehl und wendet die geweichten Zwiebäcke darin um, worauf sie in gestoßener Semmel gewälzt und in Schmalz oder Dreifett — Schmalz, Butter, Talg zu gleichen Teilen — braun gebacken werden. Man reicht die Armen Ritter mit Himbeer- oder Kirschsaft heiß zu Tisch.

*

Ueber wohlschmeckende und nahrhafte Kartoffelspeisen. Wie bereitet man die wohlschmeckendste und nahrhafteste Kartoffelspeise?

Hast du, freundliche Leserin, lieber Leser, schon einmal über diese Frage nachgedacht? — Ohne Zweifel scheint dir dieselbe zu einfach und unbedeutend, als daß man behufs richtiger Beantwortung derselben tiefer in sie eindringen sollte. Und doch liegt die Sache anders. Bitte, mir einen Augenblick in der chemischen Beweisführung für die beste Art der Kartoffelbereitung zu folgen!

Die Stoffe, welche den Kartoffeln ihren Wohlgeschmack verleihen, sind in denselben an Kali und Phosphorsäure gebunden und im Wasser löslich. Wenn man die Kartoffeln in Dampf kocht, so verlieren sie, falls sie ungeschält sind, nur eine äußerst geringe Menge, geschält dagegen verlieren sie 4 Prozent der Kalisalze und 5 Prozent der Phosphorsäure. — Kocht man die Kartoffeln nun im Wasser, so geben sie ungeschält 3 Prozent und 1 Prozent dieser Stoffe, geschält aber 33 Prozent und 23 Prozent derselben an das Wasser ab.

Für ungeschälte Kartoffeln ist daher der Unterschied des Verlustes an jenen Stoffen beim Kochen in Dampf und in Wasser nicht so erheblich, desto größer bei geschälten Kartoffeln, welche man nur in Dampf kochen darf, um ihren Wohlgeschmack zu erhalten, sofern nicht das Wasser, in dem sie gekocht sind, mitgenossen werden soll, wie es bei der Herstellung von Suppe der Fall ist.

Am besten und zweckmäßigsten geschieht das Dampfkochen, indem man ein starkes, viereckiges, mit den Ecken nach unten gebogenes Drahtnetz in das Kochgeschirr legt, das Wasser nur bis zur Höhe desselben eingießt und dann die Kartoffeln auf dem Drahtnetze auffüllt.

Auf alle Fälle aber bleiben ungeschälte und in Dampf weich gekochte Kartoffeln die wohlschmeckendsten. Als die wohlschmeckendste und

zugleich nahrhafteste Kartoffelspeise ist entschieden der sogenannte und in manchen Gegenden Deutschlands äußerst beliebte Kartoffelreibekuchen, auch Kartoffelpuffer genannt, zu bezeichnen.

Ein Stück Kalk von der Größe einer welschen Nuß, welches man in das Wasser gibt, in welchem Kartoffeln von schlechter Beschaffenheit gekocht werden, wird die Qualität derselben sehr verbessern.

*

Französischer Citronen-Auflauf. Man reibt an 200 Gramm Zucker 2 Citronen ab, stößt den Zucker und siebt ihn durch; dann rührt man 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt 12 Eidotter, den Zucker, den Saft der beiden Citronen, 125 Gramm Kartoffelmehl und den steifen Schnee der 12 Eiweiße darunter, schüttet die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Auflauf 1 Stunde bei mäßiger Hitze. Er muß sofort in der Form heiß auf die Tafel kommen.

*

Tausendblätterforte. Aus einem viermal geschlagenen guten Butterteig werden recht viele Teigböden gemacht. Diese schneidet man von dem zu 6 Millimeter ausgeschlagenen Teig derartig zu, daß der unterste als der größte etwa 23 Centimeter im Durchschnitt erhält und von den oberen wird jeder etwa einen halben Finger breit kleiner gemacht. Zwischen jeden füllt man Marmelade. Den obersten als den kleinsten, schneidet man zierlich ein, bestreicht ihn mit Gelbei, verziert ihn mit aus Teig geschnittenen kleinen Modellen, bäckt alles bei starker Hitze und glasiert den obersten stark mit Zucker.

*

Apfelpasten. Aus den geschälten und vom Kernhaus befreiten Aepfeln bereitet man ein kurz eingekochtes Mus. Hierzu rührt man $^3/_4$ so viel Zucker, als die Masse beträgt, und läßt es noch einmal durchkochen. Dann füllt man es in kleine Formen, oder macht davon auf Papier Platten in der Größe eines Markstückes und stellt es, nachdem man Zucker übergestäubt hat, an die Luft oder den warmen Ofen zum Trocknen. Durch geringen Zusatz von Vanille oder Citronensaft läßt sich den Pasten verschiedener Geschmack und Farbe geben.

*

Aepfelschnitten auch von dürren Zwetschgen zu machen. 5—6 saure Aepfel werden geschält zu dünnen Schnittchen gemacht, in einem Stück Butter nebst 125 Gramm kleinen Rosinen, einem Stückchen Zucker, etwas gestoßenem Zimmt, gedämpft und in einer Schüssel mit einer Handvoll geschälten und zart gestoßenen Mandeln verrührt, hierauf schneidet man von einem Weggli rundliche Schnitten, überstreicht sie mit den Aepfeln,

wenn sie kalt sind, halbfingerdick, rührt dann eine Handvoll Mehl und einen Eßlöffel voll Zucker mit einem kleinen Ei und kaltem Wein an, tut eine nußgroß zerlassene Butter dazu und rührt es mit ganz heißem Wein vollends etwas dicker als ein Flädliteig an. Nun werden die überstrichenen Schnitten darin umgekehrt, in heißer Butter gebacken und entweder mit Zucker und Zimmt, oder einer Weinsauce gegeben.

*

Mürbe Kränzlein. Man nimmt $^1/_4$ Pfund Mehl, 125 Gramm Butter, etwas gestoßenen Zucker, eine Messerspitze voll Zimmt, macht dieses auf einem Nudelbrett mit einem ganzen Ei und einem Eigelb zusammen. Wenn der Teig zu fest ist, kann man nur ein wenig Wein oder Milch dazu nehmen; wirkt dieses zusammen und wallt es halb fingerdick aus, schneidet fingerlange Streifen daraus, formiert Kränzlein daraus, zwickt mit einer Scheere darein, läßt die Kränzlein langsam gelb backen, dann überstreut man sie stark mit Zucker und Zimmt.

*

Weingelee. 60 Gramm Gelatine werden mit 1 Liter heißem Wasser gelöst; 1 Flasche Weißwein wird mit 6 Eiweiß tüchtig geschlagen, von einer Citrone und 2 Apfelsinen die Schale und der Saft dazu gefügt, diese Mischung mit der Gelatine aufgekocht, muß dann langsam ziehen. Hierauf gießt man das Gelee durch eine Serviette in eine Schüssel, in welcher sich etwa $^3/_8$ Kilo Zucker befindet; man kann es durch Hinzufügen von etwas Rhum ꝛc. noch ein wenig schärfen und füllt es nun in eine Form auf Eis, stürzt es und gibt es mit Früchten garniert zur Tafel.

*

Die Einwirkung des Lichtes auf die Butter. Ueber die Einwirkung des Lichtes auf die Butter hat Prof. Dr. Sorhlet in München nunmehr auch durch wissenschaftliche Experimente nachgewiesen, daß das Butterfett im Lichte rasch talgig wird und zwar am leichtesten im blauen und violetten, sowie im Tageslichte. Es empfiehlt sich daher, Butterglocken aus rotem oder gelbem Glase zu benützen. Das Bedecken der Butter mit grünen Blättern, wie dies auf den Märkten zu geschehen pflegt, ist durchaus zweckentsprechend, weil der grüne Farbstoff die schädlichen brechbaren Lichtstrahlen in unwirksame verwandelt. Die Bauernpraxis hat also, lange vor der theoretischen Begründung, das Rechte getroffen.

*

Wie befreit man Kasten und Schubladen von einem dort anhaftenden Geruche? Das Auspinseln mit einer Schellacklösung nimmt auch den intensivsten Geruch weg. Damit der Kasten zugleich eine angenehme, dem Goldlack ähnliche Farbe bekommt, empfiehlt es sich, die Schellacklösung zum

ersten Anstrich mit 1—2 Teilen Spiritus zu verdünnen, dann aber in konzentriertem Zustande aufzutragen. Ein solcher Anstrich ist überhaupt für alle Kästen sehr empfehlenswert, mit Ausnahme solcher, welche gestoßene Gewürze enthalten, da hierdurch der Lack oft klebrig wird.

Der Lack besteht aus Schellack 1 Kilo, Spiritus 90 bis 95 % 1 Kilo, Borsäure 50 Gramm, Rizinusöl 50 Gramm. Der Schellack wird mit dem Spiritus übergossen und durch häufiges Umlegen des Gefäßes gelöst und dann erst Borsäure und Rizinusöl zugegeben.

Der Lack eignet sich auch zum äußeren Anstrich der Standbüchsen. Zu diesem Zwecke werden dieselben vorher ein- bis zweimal mit Leinöl vorgestrichen, dann wird dreimal mit dem Lack nachgestrichen. Derselbe trocknet in einer Viertelstunde.

*

Wie schützt man Mehl vor Dumpfwerden? Gelöschte Holzkohlen werden mit Baumwollenstoff umwickelt, den man fest zunäht, dann in einen Beutel steckt und oben auf das Mehl legt. Diese saugen alle Feuchtigkeit auf, halten Dumpfwerden ab und sind ebenfalls ein Mittel gegen Insekten und Würmer, die sich leicht im Mehl einfinden.

*

Gefrorene Fensterscheiben rasch aufzutauen. So viel Kochsalz oder Alaun läßt man im warmen Wasser sich auflösen, daß dasselbe ein Ei trägt — auf $^1/_2$ Liter Wasser eine Handvoll Salz oder Alaun. Mit einem Schwamm oder Pinsel bestreicht man die Fensterscheiben, das Eis verschwindet, und muß man die Scheiben sofort abtrocknen.

*

Zersprungenes Porzellan und anderes Geschirr wieder brauchbar zu machen. Man reinigt den gesprungenen Gegenstand, legt ihn in Milch, daß der Sprung vollständig damit bedeckt ist, und kocht die Milch ab. Wenn dieselbe erkaltet ist, nimmt man den Gegenstand heraus, der nun wieder vollständig brauchbar ist. Ist ein Stückchen abgebrochen, und es gelingt, dasselbe so anzubinden, daß es vollständig in der richtigen Lage ist, so wird es wieder haltbar gemacht. Irdene Töpfe, die starke Sprünge haben, reinige man gut und koche dann mehrmals Milch darin ab. Der Topf ist dann wieder für die Dauer verwendbar. Eine zersprungene Lampenglocke habe ich sogar nur längs des Sprunges mit Rahm bestrichen, die Wärme der brennenden Lampe hat diesen einfachen Kitt vollständig fest gemacht. Der Deckel einer Suppenschüssel lag schon seit Jahren in zwei Stücken da; er wurde gut zusammengebunden und in Milch gekocht und dient nun wie ein neuer. Natürlich bleibt der Sprung stets sichtbar, das Geschirr wird aber wieder vollständig brauchbar.

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