Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **14 (1892)**

Heft 8

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | No. 2 | Februar 1892

Für knappe Zeiten.

„Chömmed, Chinde, s' Habermues wär' fertig."

Die brennendste Frage ist gegenwärtig die Existenzfrage, die Frage des redlichen Auskommens — die Magenfrage. Je theurer das Leben, je knapper der Verdienst, um so höher wird die Kunst geschätzt, mit Wenigem auszukommen. Und in diesem Stücke bewährt sich auch die tüchtige Hausfrau, welche in knappen Zeiten Wunder zu vollbringen versteht. Den knappen Einnahmen gemäß kann sie auch den Tisch nur knapp bestellen, aber das Wenige, was sie bringt, das sättigt und nährt eben so sehr, wie es früher das reichhaltige Mahl gethan hat — es kann nicht anders sein, es liegt ein Segen d'rin. Oder ist es nicht ein Segen, wenn die Hausfrau all' ihr Wissen und Können einsetzt und sich ernstlich zu belehren strebt, um mit möglichst wenig Kosten an Zeit und Geld die Ihrigen möglichst gut zu ernähren? Ist es nicht ferner ein unschätzbarer Segen, wenn der Hausvater zur Einsicht gelangt ist, daß es nicht der reizenden, dem verwöhnten Gaumen schmeichelnden Speisen und Getränke bedarf, um bei Kräften und bei guter Laune zu bleiben? Was der selbsteigene Wille des Einzelnen so selten vermag, das bringt die knappe Zeit, die Noth, oft von heute auf morgen zu Stande — sie besiegt den Schlendrian und das Vorurtheil. Wie soll nun die Hausfrau in knapper Zeit den Küchenzeddel eintheilen? Als Frühstück diene statt des kaum nährenden und theuren Bohnenkaffees ein Haferbrei mit etwas Milch und einem Stück Brod. Die Suppe soll, wenn immer möglich, am Abend vorgekocht und über Nacht in den Ofen, in den Selbstkocher oder, wo ein solcher nicht vorhanden ist, kochend, gut verschlossen, in ein Kistchen mit Sägespähnen oder Heu, mit einem alten Kissen zugedeckt, eingestellt werden. Mit diesem Einstellen erspart man das Feuer, dem Kochen muß dabei keine besondere Zeit gewidmet werden und die Körner quellen so gründlich auf, daß ihre leichte Verdaulichkeit nichts zu wünschen übrig läßt. Soll das Frühstück besonders nahrhaft sein, so werde ein Stückchen Käse oder

Schabzieger dazu gegessen. Für den Mittagstisch wird am besten wieder beim Feuern für das Frühstück vorgearbeitet werden. In kochendes, nach Bedarf gesalzenes Wasser wird Maismehl eingerührt zu einer festen Masse, die auf einen nassen Holzteller geschüttet und zu Fingerdicke flach ausgestrichen wird zum Erkalten. Ebenfalls am Abend vorgekochtes Obst oder Sauerkraut wird fertig gekocht und bis Mittags wieder eingestellt. Zur Mittagszeit wird eine Mehl- oder Brodsuppe zugerichtet, der kalte Mais in beliebige Stücke geschnitten und in ausgebratenem Speck oder Kokosnußbutter gelb gebacken. Zur Abwechslung eine Suppe nebst Erbsbrei mit Speck ist ebenfalls äußerst nahrhaft, bekömmlich und billig. Auch mag die sparsame Hausfrau das beim Detailverkaufe in der Metzg sich ergebende, um billigen Preis erhältliche Abfallfleisch sich zu Nutze machen. Sie behandle es als Siedefleisch und gebe Reis, Gerste, Bohnen, Erbsen, gelbe Rüben, Kartoffeln, Kohl u. s. w. in die Brühe, die zu einer kräftigen, dicklichen Suppe einkochen muß. Da ist Suppe, Fleisch und Gemüse bei einander zu billigem Preise.

Niemals müßig sein!

Eine rechte Hausfrau kennt keinen Müßiggang; sie ist unermüdlich thätig und weiß jede Stunde mit nützlicher Arbeit auszufüllen. Es gibt aber zweierlei Müßiggang und man kann auf zwei Arten arbeiten. Sehen wir nicht Frau A. den ganzen Tag in rastloser Thätigkeit? Vom Morgen bis zum Abend eilt sie von einer Arbeit zur andern; sie nimmt sich nicht einmal Zeit, die eine erst fertig zu machen, so beginnt sie schon eine andere und vor lauter Arbeit kann sie nicht einmal zum Essen die nöthige Muße finden, geschweige, daß sie sich in freundlichem Gespräche dem Gatten und den Kindern widmen könnte. Zu all' diesem hat die Nimmermüde keine Zeit. Ihre Thätigkeit schafft aber kein Behagen, weder bei sich selber, noch für Andere und es fehlt der Arbeit auch der Segen, der erwärmt und begeistert. Arme Frau A.! Sie ist der Sklave ihrer Arbeit. Sie arbeitet blos mit den Händen und versteht daher nicht einzutheilen. Sie reibt sich auf und bringt's doch zu keinem erfreulichen Ziele.

Anders Frau B. Bei der gibt's manchen Augenblick, wo die Hände ruhen, wenn schon sie noch mehr zu besorgen hat, als Frau A. Sie ist bei den Mahlzeiten die frohe Gesellschafterin der Ihrigen. Sie findet Zeit zum Tändeln mit den Kleinen; kann ruhig auf die Interessen Anderer eingehen und das abendliche Zusammensein mit den Familiengliedern ist erquickend. Frau B. scheint ein Zaubermittel zu besitzen, mit hülfreichen Hausgeistern im Bunde zu stehen. Fast möchte es so sein.

In müßigen Augenblicken, wo sie scheinbar nichts thut, macht sie die Hälfte ihrer Arbeit. Ihr Geist ist thätig; sie überdenkt ihre Aufgabe, legt sich ihre Arbeit zurecht. Der richtigen Reihenfolge nach wird jedes Ding besorgt, wie es sein muß; da wird nichts halb gethan und nichts vergessen. Durch ihre zweckmäßige Besorgung sieht sie Andere befriedigt und ist d'rum auch selbst zufrieden. Wie beklagenswerth ist die Frau, die mit dem Kopfe müßig geht, währenddem die Glieder sich erfolglos abarbeiten. Niemals darf der Kopf müßig sein, wenn die Hände ihre wohlverdiente Feierstunde haben sollen.

Das Reinigen der Kleider.

Es ist recht bemühend zu sehen, in welch' unzweckmäßiger Weise das Reinigen der Kleider oft an Hand genommen wird. Ja, es darf keck behauptet werden, daß durch's Reinigen weitaus mehr Kleider verdorben werden, als durch's Tragen. Sind Herrenkleider oder Damenmäntel zu reinigen, so ist ein Unterschied zu machen, wenn sie in trockenem Zustande abgelegt, oder wenn sie naß geworden sind. Im ersten Falle schüttelt man den Staub kräftig aus und bürstet mit leichtem, elastischen Zug nach dem Strich des Stoffes. Am besten dient eine feine Reisbürste. Zum Bürsten werden die Mäntel und Röcke auf das Rockholz gehängt. Die Beinkleider dagegen werden so zusammengelegt, wie sie vom Schneider kommen, ein Bein ganz glatt auf das andere, auf einen ganz reinen, trockenen Tisch gelegt. Die Taschen müssen bei allen Kleidungsstücken vor dem Reinigen völlig ausgeräumt werden. Bevor die Beinkleider auf dem Tisch umgelegt werden, muß dieser vom Staube wieder vollständig gereinigt werden. Nach erfolgtem Bürsten nimmt man etwa sich vorfindliche Flecke in Angriff. Stearinflecke entfernt man sorgfältig mit einer Messerklinge und reibt die Rückstände sachte aus. Fettflecke behandelt man mit einem in Salmiakgeist getauchten Schwämmchen. Unansehnlich und glänzend gewordene Ränder an Taschen, Kragen und Näthen behandelt man ebenfalls mit Salmiakgeist. Die Arbeit wird am besten beim offenen Fenster, ja nicht etwa bei brennendem Licht vorgenommen. Die Beinkleider sollen, wenn sie in guter Form bleiben wollen, nicht in den Kasten gehängt, sondern Nath auf Nath, sorgfältig glatt gelegt in einer Lade aufbewahrt werden. In Nässe schmutzig gewordenen Kleidern ist erhöhte Sorgfalt zuzuwenden. Je nach dem Grade der Beschmutzung werden die Erdspritze entweder trocknen gelassen und dann weggebürstet, oder man schwemmt die sehr beschmutzten Stellen mit kaltem

Wasser rasch ab, schüttelt die Nässe gut aus, legt mehrfach reine Tücher auf die in gute Form gelegten und glatt gestreckten Beinkleider und trocknet durch die schützenden Tücher mit dem Glätteisen. Bei beschmutzten Kleidersäumen dient zum Abwaschen eine Mischung von Salmiakgeist und Wasser. Der beschmutzte Schwamm muß Zug um Zug in reinem Wasser ausgewaschen werden. Nach erfolgter Reinigung glättet man die nassen Stellen ebenfalls durch ein schützendes Tuch und vergißt nicht den Saum dabei glatt anzustrecken. Kleidersäume werden vom trockenen Bürsten in schlimmer Weise mitgenommen. Wenn dem Reinigen der Kleider überall die rechte Sorgfalt gewidmet würde, so könnte ohne Zweifel 50 % an Anschaffungskosten erspart werden und der Träger oder die Trägerin der Kleidungsstücke hätte zudem die Genugthuung, sich auch in alten Stücken stets proper und adrett tragen zu können.

Zur Hauswäsche.

Besser als mit vielen der im Handel vorkommenden Waschseifen kann man Leinen- und Baumwollwäsche reinigen, indem man mit einer Mischung von gleichen Theilen reiner Oelsäure (in den Droguenhandlungen billig zu beziehen) und Soda in warmem Wasser wäscht. Schmutz und Unreinigkeiten werden hierbei völlig entfernt; die Wäschestücke selbst fühlen sich nach dem Trocknen weich an und besitzen nicht den eigenthümlichen Wäschegeruch. Da viele der im Handel vorkommenden Waschseifen einen Harzzusatz enthalten, so wird die Wäsche mit der Zeit hart und brüchig, während dies bei obigem Verfahren, das sich auch billig stellt, nicht der Fall ist.

Für Küche und Haus.

Manche Hausfrau ist an Schnee- oder Regentagen in Verlegenheit, wie sie ihre Bodenteppiche rein machen soll. Leicht und gründlich läßt sich das thun, indem man gebrauchte Theeblätter feucht auf den Teppich streut und mit Reisbesen oder Bürste leicht darüber fegt. Nicht nur nehmen die Blätter — die aber nicht zu naß sein dürfen — allen Staub auf, sie lassen auch die Farben frischer werden. Ist der Teppich gründlich abgekehrt, wird er sorgfältig zusammengerollt, und mit den Blättern wird der auf dem Boden liegende feine Staub gleichfalls aufgekehrt. Auf diese Weise kann Boden und Teppich rein gemacht werden, ohne daß der Staub im Zimmer herumfliegt. E. W.

Es hat sich gegen die Motten- und Flöhe-Plage sehr gut bewährt, einen Zweig grünen Wermuthkrautes in die gepolsterten Gegenstände zu legen oder in Koffern und Kasten zu thun. Die Insekten hassen den Geruch des Krautes und verlassen die Stätte. Am kräftigsten wirken die im August gepflückten Pflanzen. Sie sollte in keinem Garten fehlen.

Erdäpfel mit Käse. In der Schale gekochte Erdäpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit dem nöthigen Salz vermengt. In eine dick mit Butter ausgestrichene Kachel gibt man eine Lage Kartoffeln, auf diese gießt man einige Löffel Rahm, der mit einigen Eigelb verquirt ist und darüber streut man geriebenen Käse. Ist eine größere Portion zu kochen, so gibt man einige Lagen Kartoffeln und abwechselnd Sauce. Den Schluß bildet Sauce. Das Gericht wird im Ofen gelb gebacken. Viele lieben es, wenn zwischen die Kartoffeln Stockfische geschichtet werden. Es bildet dies dann eine für sich ausreichende und gute Fastenspeise.

Schafschlegel auf Wildpretart. Von dem nicht ausgebeinten Schlegel wird Haut und Fett entfernt. Dann legt man ihn mit Pfefferkörnern, einigen Gewürznelken und einem Lorbeerblatt in einen Topf und gießt kochenden rothen Wein darüber, welches man mehrere Tage lang, alle Tage drei Mal, wiederholt und bisweilen etwas frischen Wein zusetzt. Hernach wird der Schlegel gespickt, in gutem Fett gebraten und etwas von der Beize zugegossen. Beim Anrichten wird saurer Rahm mit der Sauce verrührt und eine Papiermanschette an das Bein gebunden. Auf diese Weise zubereitet, ist Schaffleisch kaum von Rehfleisch zu unterscheiden.

Gefüllte Brödchen. Von einem 1 Pfund großen Weißbrod wird die Kruste sorgfältig abgeschnitten. Man theilt das Brod in zwei gleiche Hälften und höhlt diese sorgfältig aus. Das ausgenommene Brod wird gerieben, in Butter gelb geröstet und mit versüßtem Apfelbrei, dem einige Weinbeeren, Rosinen und fein geschnittene Mandeln und mehrere Eidotter beigegeben wurden, vermischt. Die beiden gehöhlten Brodhälften werden in Milch eingeweicht, mit der Aepfelmasse gefüllt, zusammengestellt und die Schnittfläche ringsum mit verklopftem Ei bestrichen. Das Brod wird in einen Omeletteteig getaucht und im heißen Schmalz goldgelb gebacken. Noch warm wälzt man es in Zucker und Zimmet. Eine süße Fruchtsauce dazu gegeben ist gut.

Russischer Reis. 1/4 Kilo Reis wird in Wasser weich gekocht; es darf aber nicht darin gerührt werden. Auf einen Seiher gegossen, läßt man ihn kalt werden und kocht unterdessen 1/4 Kilo Zucker mit etwas Wasser, bis er Fäden zieht. Wenn er etwas abgekühlt ist, vermischt man ihn mit einem Glas Rhum oder Arrak und gibt dies unter den

Reis. In einer Schale angerichtet, verziert man ihn mit eingemachten Früchten oder versüßten Orangenschnitten.

Fleischreste mit Eiern. In Scheiben geschnittenes, übriggebliebenes Fleisch läßt man in der nämlichen Schüssel, auf welcher es zu Tisch gegeben wird, mit Salz und Pfeffer bestreut, in bräunlich gemachter Butter leicht anbraten, gibt etwas übriggebliebene Sauce darüber und schlägt so viele Eier, die wie Spiegeleier ganz bleiben müssen, darüber, so daß das Fleisch ganz davon bedeckt ist, streut etwas Salz, auch Pfeffer darüber und setzt es nur so lange der Hitze aus, bis das Weiße erstarrt, der Dotter jedoch noch weich ist. Mit etwas feingeschnittenem Schnittlauch bestreut, ist dieses Gericht vielseitig beliebt.

Die Entfernung der Flecke aus weißer Wäsche. Die Vertilgung der Flecke aus weißer Wäsche ist im Allgemeinen nicht so schwierig, als angenommen wird, denn es lassen sich dazu verschiedene nöthige chemische Substanzen verwenden, was bei gefärbten Stoffen eben der Farbe wegen nicht angeht

Eine sorgliche Hausfrau wird der Hauswäsche vorgängig ihre Linge stets auf etwa vorhandene Flecke untersuchen, um diese besonders und je nach ihrer Art, in extra Behandlung zu nehmen. Fettflecke werden am zuverlässigsten durch Auswaschen mit guter Seife entfernt. Um Oelfarbenflecke zu beseitigen, fügt man der Seifenlauge etwas ätzende Kalilauge zu. Flecke von Theer oder Wagenschmiere reinigt man durch Benzin oder Schwefeläther, oder man reibt sie mit Butter ein und wäscht sie alsdann mit Seife und Wasser aus. Sind diese Flecke frisch entstanden, so genügt oft das Ausreiben mit Schmierseife. Tintenflecke und auch Rostflecke weichen dem Betupfen mit etwas verdünnter Salz- oder Zitronensäure. Auch ein kleines Stückchen krystallisirter Zitronensäure leistet gute Dienste, nur muß bei Anwendung von irgend einer Art von Säure reichlich mit frischem Wasser nachgespült werden. Auch eine Mischung von zwei Theilen Weinstein mit einem Theil Alaunpulver hat sich gut bewährt. Man streut das Pulver auf die befeuchteten Flecke und legt das Stück fleckigen Stoff in ein Gefäß von reinem Zinn.

Flecke von Fruchtsäften und von Weißwein werden ebenfalls mit krystallisirter Zitronensäure behandelt. Heidelbeerflecke verlieren sich, wenn man das angefeuchtete fleckige Stück über angezündeten Schwefel hält und es vom Dampfe recht durchziehen läßt. Rothweinflecke und ebenso hartnäckige Flecke von Weißwein kann man auch entfernen, wenn man den fleckigen Stoff in süße, frische Milch legt und denselben darin liegen läßt, bis die Milch sauer ist. Die fleckigen Stellen können auch in unterchlorsaures Natron (in der Droguerie käufliches Fleckenwasser)

gelegt werden; doch muß, nachdem die Flecken verbleicht sind, reichlich in frischem Wasser nachgespült werden. Ebenso verfährt man mit den Obstflecken. Wo gute Gelegenheit ist, im Freien zu trocknen, da breitet man die fleckigen und etwa vernachlässigten Stücke Zeug auf den Rasen aus, reibt die fleckigen Stellen mit Seife gut ein und bestreut sie mit Salz oder fein zerriebener Pottasche. Durch Uebersprengen mit Wasser werden die Flecke, sobald der Stoff trocknet, stets feucht erhalten. Nach einigen Stunden Liegen an der Sonne werden die Stücke wie gewöhnliche Wäsche behandelt, worauf die Flecke verschwunden sein werden. Vergilbte Stoffe, die in der gewöhnlichen Wäsche nicht weiß werden, behandelt man vorsichtig mit Chlorwasser (zwei Theile Chlorkalk auf vier Theile Wasser). Der Chlorkalk wird angefeuchtet und mit etwas Wasser vermittelst eines zugeschnittenen Holzes zu einem dünnen Brei gerührt. Der Rest des Wassers wird lauwarm hinzugefügt. Ein gutes Verhältniß, das man sich leicht merken kann, ist ein Kilo Chlorkalk zu vier Flaschen Wasser. Diesem wird ein Kilo Glaubersalz, in einer Flasche warmen Wassers aufgelöst, zugefügt und alles kräftig umgerührt. Man läßt die Flüssigkeit stehen, bis sich ein Bodenansatz gebildet hat, gießt das klare Wasser ab in Flaschen mit Glasstöpseln und Etiquetten, damit beim Gebrauch nicht etwa schlimme Verwechslungen entstehen können. Auf einen Eimer Wasser rechnet man ein Weinglas voll von dieser Auflösung, taucht die fertig gewaschene und gespülte Wäsche hinein, daß jedes Stück von der Flüssigkeit bedeckt ist und läßt es je nach der Qualität des Stoffes 5 Minuten bis 12 Stunden in der Lösung liegen. Sehr feines, dünnes Zeug braucht blos kräftig in dem Bleichewasser geschwenkt zu sein, um weiß zu werden, währenddem grobe Leintücher und solche Hemdenstoffe ohne jeden Schaden 12 Stunden liegen bleiben können, wenn es der Bleiche wegen so lange nothwendig sein sollte. Nach der Behandlung mit Bleichewasser ist es unerläßlich, die Wäsche noch recht gründlich und anhaltend in frischem Wasser zu schwadern und zu schwingen.

Einfache Markklößchen. Ochsenmark, beiläufig so groß wie eine Nuß, zerdrückt man auf reinem Teller sorgfältig mit einem Löffel, damit ja keine kleine Splitterchen darin bleiben. Ein zerschnittenes halbes Brödchen wird mit einem Eiweiß, geschnittenem Schnittlauch und dem Mark so lange verarbeitet, bis man von dem Mark keine Spur mehr sieht. Man dreht die Mischung zu einer dünnen Rolle, schneidet kleine Stückchen davon ab und dreht diese leicht zu Kugeln. Zwanzig Minuten vor dem Essen wirft man die Klößchen in kochende Fleischbrühe. Sie sind gar, wenn sie sich während des Kochens nicht mehr umdrehen.

Wasserschnitten. Weißbrod wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, die in kalter Milch angefeuchtet werden. Die befeuchteten Schnitten taucht

man in einen guten Knöpfliteig und läßt sie in siedendem Wasser schnell aufkochen. Sie werden mit gelb gebratenen Zwiebeln oder Brosamen abgeschmälzt. Dürre gekochte Zwetschgen eignen sich als Beigabe.

Eine sehr kräftige und ausgiebige Hühnerbrühe erhält man durch das Sieden von einem halben Huhn und einem halben Kilo Rindsherz. Das Fleisch kann in Scheiben geschnitten und in einer beliebig hergestellten Sauce aufgekocht werden.

Kleine Vortheile.

Um den Geruch des denaturirten Spiritus zu verbessern, soll demselben etwas Weinsteinsäure zugesetzt werden.

* * *

Harzflecke an den Händen, die oft der Seifenwaschung nicht weichen wollen, bestreicht man mit Oel, sie lösen sich sofort auf.

* * *

Eingetriebene Glasstöpsel, die sich nicht aus der Flasche ziehen lassen, lockern sich leicht, wenn man den Hals dieser Letztern über einer kleinen Flamme erwärmt.

* * *

Will man einen neuen, tannenen Kübel weiß erhalten, so gießt man vor dessen anderweitigem Gebrauch einen halben Liter kochende Milch hinein und schwenkt die Flüssigkeit so, daß sie in alle Poren des Holzes eindringt. Ein eichener Kübel wird besonders haltbar, wenn man ihn als neu mit einem halben Liter Oel tränkt.

Aus dem „Cid."

Nie erwirbt man sich Hochachtung,
Wo man Alles von sich wissen,
Alles übersehen läßt.
Die geschwätzige Gemahlin
Zieht den Mann in ihr Geschwätz,
Macht dabei sich selbst verächtlich;
Und doch ruhet auf der Achtung
Eines Hauses seine Macht. (J. G. v. Herder.)

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