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

Band: 17 (1895)

Heft: 46

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: 10.07.2025

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. 11 | November 1895

Ueber den Thee.

1. Aufbewahrung von Thee.

Da Thee sehr leicht Feuchtigkeit und fremde Gerüche annimmt, so darf er nicht offen oder halb offen und an feuchten Orten aufbewahrt werden, auch nicht in der Nähe riechender Körper, z. B. Fleisch, Gewürze, Käse, Petroleum, Campher, Moschus ꝛc. Am besten tut man, wenn man nach Oeffnung eines Pakets sogleich den ganzen Inhalt in eine dicht schließende Blechbüchse oder in eine weithalsige Glasflasche mit eingeschliffenem Glasstöpsel leert. Sehr zu empfehlen ist es auch, diese Blechbüchsen oder Glasflaschen vorher mit einem heißen Absud bereits gebrauchter Theeblätter auszuwaschen. Durch die angegebene dichte Absperrung wird der Thee nicht nur gegen äußere, schädliche Einwirkungen geschützt, sondern das sein Aroma bedingende ätherische Oel, dessentwillen allein er getrunken wird, bleibt erhalten. Da Thee auch gegen Licht empfindlich ist, so möge man Glasflaschen in einem geschlossenen Schranke aufstellen, oder mit undurchsichtigem Papier überkleben. — Sollte Thee durch Feuchtwerden auf dem Transporte oder durch Lagern an einem feuchten Orte Spuren von muffigem Geruch und Geschmack zeigen, so läßt sich dieser Uebelstand meistens beseitigen, indem man den Thee auf ein Tuch, oder einen Bogen Papier ausbreitet und eine bis zwei Stunden auf einer heißen Ofen- oder Herdplatte trocknet. Theestaub ist nicht wertlos, er besteht nur aus zerbrochenen Blättern, und ist ebenso gut wie die ganzen Blätter.

2. Bereitung von Thee.

Man nehme nur reines und frisches Wasser. Kalkhaltiges Wasser sollte durch Zusatz von etwas Soda oder doppelt kohlensaurem Natron verbessert werden. Man siede das Wasser in einem sorgfältigst gereinigten Kessel, bis es dampft. Der Theetopf soll vor Gebrauch erwärmt werden; man gieße das siedende Wasser auf die Theeblätter in demselben, lasse es aber höchstens drei Minuten auf den Blättern stehen; und den

Aufguß trage man ohne die Blätter auf. Läßt man die Blätter länger als drei Minuten ausziehen, so zieht man auch die in großer Menge in den Blättern enthaltene Gerbsäure (Tannin) aus, welche dem

Blätter, Blüten und Früchte des Theebaumes.

Thee einen sehr schlechten Geschmack gibt und gesundheitsschädlich ist. Nach einer besseren Bereitungsart gießt man zuerst nur die halbe Menge Wasser auf die Blätter, schüttet nach drei Minuten ab, und setzt hernach den Rest des Wassers kochend zu.

Soll der fertige Thee aufbewahrt werden, so ist derselbe mit nur $^1/_3$ des Wassers innerhalb drei Minuten auszuziehen, und vor dem Gebrauche der Rest von $^2/_3$ kochenden Wassers zuzugießen.

Die einmal benutzten Blätter werfe man weg, sie sind nicht nur wertlos, sondern sogar schädlich (wegen der Gerbsäure), und dürfen nicht einmal einem Armen geschenkt werden. Wie viel Theeblätter auf eine Tasse gerechnet werden, hängt vom Geschmack des Einzelnen ab; die zuträgliche Quantität ist 2 Gramm = 1 Kaffeelöffel gestrichen voll; manche wollen aber stärkeren Thee und nehmen bis zu 5 Gramm.

3. Theebereitung nach Anleitung des Chemikers Christy in London.

Man wasche dünnen, weißen Baumwollstoff gut aus, damit nichts von der Appretur zurückbleibe, und mache daraus Beutelchen, die mit einer Schnur zugezogen werden können. Man lege die Theeblätter in ein solches Beutelchen, hänge dasselbe in das siedheiße Wasser in der Theekanne und nehme es nach drei Minuten wieder heraus. Da der Baumwollstoff einen sehr großen Teil der Gerbsäure absorbiert, so schmeckt der auf diese Weise zubereitete Thee sehr mild. Außerdem hält das Beutelchen auch den Theestaub zurück. Die Beutelchen müssen nach jedem Gebrauch recht gut ausgewaschen werden; öfter als zehn bis höchstens fünfzehnmal können sie aber mit Erfolg nicht angewendet werden.

Thee ist bedeutend billiger als Kaffee, und hinwiederum ist Ceylon-Thee viel billiger als chinesischer Thee, was, wie chemische Analysen ergeben haben, von dem größern Gehalte an löslichen Substanzen herrührt.

Eine Tasse Ceylon-Thee = 2 Gramm Blätter zu Fr. 4. —, das $^1/_2$ Kilo kostet 1,6 c.

Eine Tasse chinesischer Thee = 3 Gramm Blätter zu Fr. 4. —, das $^1/_2$ Kilo kostet 2,4 c.

Eine Tasse Kaffee = 15 Gramm Bohnen zu Fr. 1. 50, das $^1/_2$ Kilo kostet 4,5 c.

4. Einige Bemerkungen über den Thee nach Dr. Wiel's „diätetischem Kochbuch für Gesunde und Kranke".

Der Thee ist der noblere Bruder des Kaffee. Er erregt angenehmer, sein Aroma ist lieblicher, und sein Geschmack feiner. Der mäßige Genuß eines Thee von der richtigen Stärke bringt durchaus keinen Schaden, sondern verschiedene Heilwirkungen, die sich, wie folgt, kurz zusammenfassen lassen:

1. Der Thee ist ein Mittel zur geistigen Erregung. Wer durch die Wunderlichkeiten des Lebens selbst wunderlich geworden ist, trinke Thee;

es wird ihm wieder warm und heiter im Gemüte, wenigstens auf einige Stunden, werden. 2. Der Thee leistet vortreffliche Dienste, wenn man im Winter halb erstarrt nach Hause kommt. Kein Mittel erwärmt so schnell und angenehm, wie eine Tasse warmen Thees; Wein, Kirschwasser u. s. w. können nicht konkurriern. 3. Der Thee ist ein ebenso gutes Schweiß und Harn treibendes Mittel als z. B. Lindenblüten-, Wollblumen- und dergleichen Thees, und schmeckt tausendmal angenehmer. 4. Der Thee wird häufig als Mittel gegen Magenkrämpfe gebraucht und besteht in diesem Falle siegreich den Kampf mit dem Pfeffermünzthee.

Wer fein zu leben versteht, nimmt niemals Milch oder Rahm zum Thee, weil dadurch der edle Theegeschmack eingehüllt wird. Ein gemeiner Zusatz ist Branntwein, selbst wenn er von der besten Sorte wäre; der Theegeschmack wird verdorben, und die angenehm aufregende Wirkung zu einer unangenehm erhitzenden gemacht. Sehr häufig setzt man dem Thee Vanille oder Zimmt zu, um das Aroma zu verbessern. Das Aroma wird stärker, aber unangenehmer; das reine Theearoma ist das edelste Aroma, das existiert, und kann durch kein anderes „verbessert" werden.

Für Küche und Haus.

Preßkopf. Man kocht einen sehr sauber geputzten, der Länge nach gespaltenen Schweinskopf nebst 2—3 Schweins- oder Kalbsfüßen in Wasser mit etwas Salz, Essig, Zwiebeln, Gewürz und zwei Lorbeerblättern weich, nimmt ihn nach dem Erkalten aus der Brühe, befreit ihn von allen Knochen, entfettet die Brühe, seiht sie durch und kocht sie kurz ein. Das Fleisch von den Füßen und dem Kopf nebst einer gepöckelten Rindszunge schneidet man in ziemlich große Würfel, vermischt dieselben mit gestoßenem Pfeffer, ein wenig Salz und einer Prise gestoßener Nelken sowie einem Teil der eingekochten Brühe, breitet alsdann die eine Hälfte des Schweinskopfes, aus dem man das Fleisch vorsichtig herausgelöst hat, mit der Schwarte nach unten auf ein nasses Tuch, tut das halb erkaltete, geschnittene Fleisch darauf, deckt die andere Kopfhälfte mit der Schwarte nach oben darüber, nimmt das Tuch darüber zusammen und preßt den Kopf über Nacht zwischen zwei beschwerte Brettchen. Dann schneidet man ihn in Scheiben und gibt Essig und Oel oder eine Remouladensauce dazu.

*

Schmackhafte Verwendung von Suppenfleisch. Ein Stück Fleisch, von dem man Suppe bereitet hat, legt man, nachdem es weich ist, aus der Brühe und läßt es etwas verkühlen. Man zerläßt ein Stück Butter, worein man klare Zwiebeln und fein geschnittene Petersilie tut, bestreicht das Rindfleisch damit und bestreut es sofort mit geriebener Semmel,

Cayenne- oder weißem Pfeffer und Salz; dann bräunt man es in der Pfanne, bis es hübsch braun, wie glasiert aussieht; man gibt Kapern-, Sardellen- und Senfsauce dazu. Die Kruste bildet man auch von einer Crême; zu derselben rührt man $^1/_8$ Kilo Butter zu Sahne, 2 ganze Eier und 3 Eidotter, gibt dann $^1/_8$ Kilo feines Mehl, etwas geriebenen Parmesankäse und ein wenig Salz dazu, rührt es wohl durcheinander und bestreicht mit dieser Crême das Rindfleisch einen Finger dick, wobei es auch noch mit geriebenem Parmesankäse bestreut wird. Dann wird es in der Pfanne schön braun gebacken. Hierzu gibt man die erwähnten Saucen.

*

Schwedischer Brot-Pudding. Diese Masse besteht aus 21 Deka (1 Deka = 10 Gramm) geriebenem Schwarzbrot, 10 Deka Ochsenmark, 14 Deka Butter, 8 Eiern, je 14 Deka Sultan-Rosinen und Korinthen, je 7 Deka Zitronat und Orangenschalen, einem Kaffeelöffel voll Zimmt, einer kleinen Messerspitze Nelken und einem Gläschen Rhum. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eierdotter nach und nach dazu gegeben, dann der Zucker, das Gewürz, sowie die Rosinen, das zu kleinen Würfeln geschnittene Ochsenmark, die ebenso geschnittenen Orangenschalen und das Zitronat; zuletzt wird der Rhum darunter gemengt. Hierauf schlägt man das Weiße von den 8 Eiern zu einem steifen Schnee, welchen man langsam unter die Masse zieht, füllt diese in eine ausgestrichene Puddingform und kocht den Pudding langsam $^3/_4$ Stunden im Dunste. Sodann wird er angerichtet und mit einer Kirschensauce zu Tische gegeben.

*

Nieren-Omelette. Kalbsnieren werden in dünne Scheibchen geschnitten, mit Salz, Pfeffer, fein gehackten Zwiebeln und einer Messerspitze Mehl überstreut und in süßer Butter schnell gedünstet. Sowie sie anfangen zu blättern, gibt man Jus oder etwas Fleischbrühe und Zitronensaft zu und nimmt sie sofort vom Feuer, legt kleine Portionen auf schön gebackene Omeletten, überschlägt diese, richtet an und serviert sofort.

*

Schellfisch aux fines herbes. Einen in Scheiben geschnittenen Schellfisch mariniert man einige Stunden in Weißwein, Zitronensaft, Petersilie, Pfeffer und Salz, schwitzt hierauf gehackte Champignons, sowie gehackte feine Kräuter in Butter, dämpft die Fischstücke in derselben unter fleißigem Wenden, fügt nach 10 Minuten die Hälfte der Marinade und 10 Gramm aufgelösten Liebig's Fleischextrakt hinzu und dämpft den Fisch völlig gar. Dann gießt man die Sauce durch ein Sieb, macht sie mit Kartoffelmehl sämig, würzt sie mit Pfeffer, zieht sie mit 2 Eigelb ab und gießt sie über den Fisch.

Wildhühnern und Enten den thranigen Geschmack zu nehmen, füllt man sie vor dem Braten mit in Würfeln zerschnittenen Mohrrüben. Das Fleisch wird dadurch zart und wohlschmeckend. Die Rüben sind zum Essen zu brauchen.

*

Kartoffeln lange gut zu erhalten und vor dem Keimen zu schützen, wird Verdunklung der Kellerfenster angeraten, sowie zeitweises Verbrennen von Schwefel bei verschlossenen Oeffnungen. Das Schwefeln in feuchten Kellern ist deshalb nützlich, weil die schweflige Säure viel Feuchtigkeit auffaugt. Sodann müssen die Kartoffeln aber auch nicht auf dem bloßen Kellerboden, sondern auf einer Unterlage von Stroh aufbewahrt werden.

*

Watnuschka. Diese in Rußland sehr beliebte Speise wird folgendermaßen hergestellt: Aus 1 Pfund Mehl, 1 Ei, Milch, Hefe, 125 Gramm Butter und 125 Gramm Zucker stellt man einen nicht sehr lockern Hefenteig her, den man etwas aufgehen läßt. Dann rührt man Quark, viel Zitrone, 1—2 Eigelb, Salz, etwas Zucker und 2 Löffel saure Sahne recht schaumig und streicht den Brei durch ein Sieb. Dann sticht man vom Hefenteig kleine Stückchen ab, zieht dieselben mit der Hand etwas aus, doch so, daß der Rand etwas dicker bleiben muß, streicht die Quarkmasse in die Mitte und bäckt die kleinen Kuchen auf dem Bleche, nachdem man sie vorher mit Eigelb bestrichen hat.

*

Gute Weißweinsuppe. Für drei Personen ein Eßlöffel feines Weizenmehl, drei ganze, recht frische Eier, 1/2 Liter sauren Wein, 1/4 Liter Wasser, zwei von Kernen befreite Zitronenscheibchen, ein Stückchen Zimmet, Zucker nach Geschmack. Das Mehl wird kalt mit etwas Wein verrührt, dann verquirlt man die Eier damit, fügt die übrigen Zutaten hinzu und schlägt die Suppe auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen, worauf man sie sofort umgießt. Zu bemerken ist hierbei, daß die Suppe ganz schaumig wird, aber nur, wenn man Weizenmehl nimmt; Kartoffelmehl und Stärkemehl oder Maizena bringt keinen Schaum hervor.

*

Butterblättchen. 1 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 1 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Liter Rosenwasser und 4 Eigelb. Von dem Zucker, Mehl, Rosenwasser, Eigelb und etwas Butter wird ein fester, glatter Teig geschafft und die Butter, wie bei Blätterteig, sorgfältig hineingewällt, ausgerollt und mit Blechformen ausgestochen und gebacken.

Wie bewahrt man das Dörrobst am besten auf? Bei der Aufbewahrung an trockenen, luftigen Orten, wie in Kisten mit durchbrochenem Deckel, in Säcken auf dem Hausboden aufgehängt, halten sich die gedörrten Früchte recht gut und lang in bester Beschaffenheit.

*

Fußbodenanstrich mit Wasserglas. Für solche Fußböden, welche stark begangen werden, ist ein Wasserglasanstrich das geeignetste Mittel, um die Böden vor starker Abnutzung zu sichern, sowie um die Reinigung derselben zu erleichtern. Der Holzboden muß, bevor man den Anstrich gibt, gut gereinigt werden, ebenso muß man alle Fugen und Risse mittelst eines steifen Breies aus Kreidepulver und Wasserglas, den man in die Fugen mittelst eines Spatels hineinstreicht, verkitten. Wenn der Boden so vorbereitet ist, gibt man zuerst einen einfachen Anstrich mit 66 grädigem Wasserglas. Soll der Boden einen farbigen Anstrich erhalten, so trägt man einen weitern Anstrich mit einer Wasserglasfarbe auf. Man erhält jetzt bereits strichfertige Wasserglasfarben; dort, wo solche nicht erhältlich sind und man sich die Farbe selbst bereiten muß, hat man zu berücksichtigen, daß man für Wasserglasfarben nur Erdfarben verwendet kann, da Pflanzenfarben durch die Alkalien des Wasserglases Veränderungen erleiden, sowie auch, daß man die Farbe lichter als den beabsichtigten Farbton bereitet, da die Wasserglasfarben beim Trocknen bedeutend nachdunkeln. Man kann den Anstrich beliebig einfarbig oder gemustert machen. Zum Anstreichen bedient man sich am besten eines steifen Borstenpinsels. Nachdem der Farbenanstrich getrocknet, gibt man noch wiederholte weitere Wasserglasanstriche, bis der gewünschte Glanz erzielt ist. Da das Wasserglas schnell trocknet, kann man alle Stunden einen neuen Anstrich machen. Nach dem letzten Anstrich läßt man den Boden mehrere Stunden unbetreten, bis das Wasserglas vollkommen erhärtet ist. Der Anstrich ist sehr dauerhaft, wird durch starkes Begehen kaum und durch Nässe gar nicht angegriffen und kann von Staub und Schmutz mittelst eines nassen Tuches leicht gereinigt werden. Ebenso ist ein solcher Boden vollkommen feuersicher, Funken und aus dem Ofen gefallene Brände verlöschen, ohne daß das Holz des so behandelten Bodens angegriffen wird. Es ist daher solch' ein Anstrich besonders für Fußböden in Arbeitssälen, Werkstätten, Gängen, öffentlichen Lokalen ꝛc. sehr vorteilhaft und stellt sich auch billiger als jeder andere.

*

Die Erhaltung polierter Möbel. Durch feuchte Luft im Zimmer und durch die Ausdünstung der Bewohner findet täglich ein fast unmerklicher feuchter Niederschlag auf den Möbeln statt, mit welchem sich der feine Staub, der auch in einem sorgfältig gereinigten Zimmer doch immer

wieder im Laufe des Tages entsteht, verbindet und in dieser Vereinigung einen leichten, aber festen Belag auf dem Holze bildet. Nur selten findet sich in einem Haushalt so viel Zeit, die Möbel bei dem täglichen Abstäuben wirklich gründlich zu reinigen und dies ist der Grund zu der Klage, daß dieselben trotz aller sonstigen Schonung so bald ihr neues Aussehen verlieren. Diesem Uebelstand kann man abhelfen, wenn man die Möbel im Laufe des Jahres zwei- bis dreimal kräftig poliert. Man kann dies mit geringen Kosten selbst tun. Ein Stück Flanelle wird zu einem faustgroßen Ballen zusammengedrückt und mit alter, recht weicher Leinwand umhüllt. Der Ballen muß so groß sein, daß man ihn bequem mit den Händen umspannen kann. Man träufelt 2 Tropfen Mandelöl und 2 Tropfen reinen Spiritus auf den Ballen und reibt fest aufdrückend in immer kleinen Kreisen die Politur wieder glänzend. Durch festes, schnelles Reiben erwärmt sich das Holz, und der anhaftende Schmutz löst sich ab, ohne daß man Wasser dazu nimmt, welches die Politur immer etwas schädigt. Besonders ist es zu empfehlen, nicht zu große Flächen auf einmal zu bearbeiten, sondern nur jedesmal $^1/_2$ m mit dem Ballen zu bereiben, und wenn die Fläche sauber und glänzend ist, weiter zu gehen. Vorher schiebt man die schmutzig gewordene Leinwandhülle des Putzballens etwas zur Seite und träufelt auf eine reine Stelle wieder 2 Tropfen Mandelöl und ebensoviel Spiritus. Auf diese Weise behandelte Möbel werden wieder wie neu.

*

Zur Reinigung von Marmor, welcher durch die Länge der Zeit unansehnlich geworden ist, dient nachstehendes Verfahren. Zu ungelöschtem Kalk mischt man eine gewisse Menge von Seifenlösung, so daß die Mischung die Konsistenz eines dicken Rahms besitzt. Diese Mischung wird nun auf die Marmortafel aufgetragen und durch 24 bis 30 Stunden auf derselben belassen. Nach Verlauf dieser Zeit entfernt man die aufgetragene Mischung, wäscht den Marmor mit Seifenwasser, den man dann ebenso rein und schön wie neuen Marmor vorfindet.

*

Eisenblechgeschirre reinigt man mit Holzasche, die man mit Oel zu einem dicken Brei rührt, diesen trägt man dick auf das Gefäß auf und reibt dieses dann mit einem wollenen Lappen tüchtig ab. Das Geschirr wird hierdurch wie neu. Sollte das Geschirr nicht sogleich rein sein, so muß das Verfahren wiederholt werden.

*

Das Anlaufen von silbernem und versilbertem Tafelgeschirr, das meist sehr störend ist, kann man vermeiden, wenn man die sorgfältig geputzten, dann abgetrockneten Gegenstände, jedes Stück für sich, in Staniol einschlägt und in einem trockenen Schrank aufbewahrt. Staniol ist nicht viel teurer als Papier und kann länger benutzt werden.

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