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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **18 (1896)**

Heft 12

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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. 3 | März 1896

Das Abwaschen des Geschirrs.

Gebrauchtes Geschirr muß so bald als möglich wieder gewaschen werden. Wo Gleichgültigkeit und Nachlässigkeit herrscht in diesem Stück, da leidet die Gesundheit der Tischgenossen not, auch wenn die bestgewählten und tadellos zubereiteten Speisen auf den Tisch kommen. Sorglose Hausfrauen lächeln mitleidig über eine solche Aussage; sie meinen, es sei vollständig genügend, wenn das Geschirr nur dann gewaschen werde, eh' und bevor man es wieder in Gebrauch ziehe. Speiseresten, die in Flaschen, Töpfen und Pfannen anhaften bleiben, erzeugen Säure und den giftigen Grünspan, der nur durch eine ganz gründliche und peinliche Reinigung wieder beseitigt werden kann. Dieser Grünspan teilt seine giftigen Eigenschaften den frisch gekochten Speisen mit und wenn auch nicht die heftig und tötlich wirkende, so ist doch die chronische Vergiftung fertig und manche robuste Gesundheit wurde aus diesem Grunde zeitlebens geknickt. Der gerufene Arzt konstatiert gestörte Verdauung, Magenleiden, Blutarmut, Lebensschwäche und Gott weiß was alles noch. Aber ein Blick in die Küche, eine genaue Nachschau in den Tiegeln, Pfannen und Töpfen würde ihm mit einem Schlage die Augen öffnen. Ein einsichtiger Arzt kennt sich nach dieser Richtung auch bald aus. Er verschreibt für solchen Fall auch keine Medikamente, sondern er betont die Notwendigkeit einer Luftveränderung; denn er weiß, daß bei anderer Küche sein Patient zu lebhaftem Appetit kommt, daß seine Verdauungsbeschwerden verschwinden, daß sein Gesundheitszustand sich wunderbar heben wird.

Man wasche daher besonders nach der Mittagsmahlzeit, wo mit Säuren und Fett zubereitete Speisen gekocht wurden, das Geschirr unverzüglich rein und zwar mit heißem Wasser, wenn möglich Sodawasser, welches eine sorgliche Hausfrau stets vorrätig zu halten weiß.

Die Arbeit des Abwaschens geschehe in folgender Reihenfolge: Zuerst werden alle Speiseresten gesammelt und aufgehoben, so daß die Küche, wenn mit Abwaschen begonnen wird, einen geordneten Eindruck macht.

Unbedeckte Speiseresten dürfen während dem Abwaschen nicht in der Küche offen stehen.

Die Tiegel und Töpfe, in denen fette Speisen gestanden, füllt man mit heißem Sodawasser und stellt sie auf den Herd. Messer und Gabeln kommen mit den Griffen nach oben in einen solchen Topf, um auf dem Herd oder sonst bei Seite stehen zu bleiben, bis das andere Geschirr gewaschen ist. Alle Holzsachen, Teller, Schüsseln, Bretter u. s. w. werden mit einem Brei von Lehm und Wasser eingerieben und ebenfalls zur Seite gestellt. Nun beginnt die eigentliche Abwaschung und zwar kommt zuerst im ganz reinen Sodawasser das Glasgeschirr und nachher das Porzellan-, dann das gewöhnliche Geschirr, die Geräte, Töpfe und Pfannen, zuletzt das Holz. Das Waschwasser muß nach Bedarf durch reines, heißes ersetzt werden und das abgewaschene Geschirr zieht man noch durch ein ganz reines, heißes Spülwasser, um sie nachher mit reinem, trockenem Geschirrtuche rasch trocken und glänzend zu reiben.

Wenn alle gebrauchten Gegenstände wieder an ihren Platz gestellt worden sind, muß auch der Tisch, das Tropfbrett, der Herd, der Schüttstein und die Aufwaschgeschirre gesäubert werden, ebenso zuletzt der Boden. Wenn noch die Tücher gespült und aufgehängt, die Möbel und die Fenster abgerieben wurden, öffnet man Türen und Fenster, befestigt sie gut und lüftet den Raum ganz gründlich.

Ist sehr viel Fett in den Geschirren zurückgeblieben, so ist es besser, das Waschwasser nicht in den Ausguß zu schütten, weil die erkalteten Fettteile mit der Zeit die oft engen und scharfwinkeligen Leitungen der Abzugsröhren verstopfen, was nicht nur einen schlechten Geruch verursacht, sondern auch allerlei Krankheiten zur Folge haben kann. Ganz besonders kommen oft schlimme Halserkrankungen bei denjenigen vor, die oft stundenlang über solchermaßen verstopften und übelriechenden Abzugsröhren arbeiten müssen.

Porzellan wäscht man in mäßig heißem Sodawasser ab. Stücke, die mit Gold oder Malerei verziert sind, nimmt man nur in laues Wasser, ohne Sodazusatz, dagegen betupft man den Lappen mit etwas Mehl. Henkel, Griffe und Formverzierungen reinigt man mit einem passenden Bürstchen oder angeseiften steifen Pinsel. Gleich nach dem Abspülen werden die Geräte mit einem reinen feinen Tuche in allen Teilen gründlich trocken gerieben und sofort weggestellt.

Glasgeschirr reibt man in warmem Sodawasser sauber, spült in heißem Wasser nach und trocknet sofort mit einem reinen, nicht fasernden Tuche nach. Die Verzierungen putzt man mit einer kleinen Bürste oder steifem Pinsel kräftig aus. Farbige Gläser und solche mit Malerei oder Goldverzierung dürfen nur in lauem Wasser ohne Sodazusatz gespült werden.

Kelchgläser nimmt man so in die linke Hand, daß der Stiel zwischen Zeige- und Mittelfinger nach außen geschoben wird; die rechte Hand trocknet den Kelch, welcher auf andere Weise sonst zu sehr dem Abdrehen ausgesetzt ist. Glasgefäße mit engem Hals fülle man zu einem Viertel mit Wasser, stopfe einige zerkleinerte Kartoffel- oder Eierschalen, auch gereinigtes, grobes Flußsand hinein und schüttle alles kräftig durch. Dann wird mit reinem Wasser nachgespült und die Gefäße umgestülpt zum Abtropfen gehängt oder auf ein Tuch gestellt. Gelb angelaufene Flaschen reinigt man mit einigen Tropfen Salmiakgeist und Wasser. Ungebrauchte Flaschen bewahrt man offen auf und steckt in den Hals einen Fidibus von grauem Löschpapier, welches alle noch vorhandene Feuchtigkeit, auch die der Luft, aufsaugt und die Flasche dadurch klar erhält. Die irdenen Töpfe reibt man mit Schachtelhalm (Katzenschwänze) in Sodawasser aus, der äußere Boden wird mit Sand gefegt. Dann wird der Topf abgespült, umgestülpt und trocken gerieben.

Auch Eisen- und Emailgeschirr wird so behandelt und es muß bei diesen das heiße Wasser besonders fleißig gewechselt werden. Kupfer und Messing wäscht man sauber aus, reibt sie mit gesiebter Holzasche kräftig ein, läßt den Brei trocknen und reibt nachher mit trockener Asche glänzend. Verzinnte Pfannen und Töpfe werden mit Sodawasser und passendem Bürstchen ausgerieben; durch das Scheuern würde die Verzinnung leiden.

Zinn scheuert sich am besten mit ganz fein gesiebtem Sand oder mit einer heißen Aschen- und Schachtelhalmlauge. Feine Zinngeräte kocht man in einer Aschenlauge, spült sie nach und stellt sie zum Trocknen an die Sonne oder trocknet sie sonst leicht ab. Im Ofen getrocknetes Kochsalz, fein gestoßen und durch ein feines Sieb gerieben, ergibt ebenfalls ein gutes Reinigungsmittel für feine Zinnsachen, indem man einen weichen wollenen Lappen in das Salz taucht und die Gegenstände damit reibt. Es erhält davon vollen Silberglanz.

Britanniametall wird ebenfalls mit solchem Salz gereinigt.

Blechgeschirr wird mit Sodawasser abgewaschen, nachgespült, abgetrocknet und an eine warme Stelle des Herdes oder in den nicht heißen Ofen gestellt und später mit Wienerkalk nachgerieben.

Zinkgeräte werden ebenfalls in Sodawasser gewaschen und von Zeit zu Zeit mit einem Brei von Essig und Lehm eingerieben, abgeputzt und nachgerieben.

Neusilber und Silber wird in warmem Seifenwasser mit weicher Bürste gebürstet, mit weichem Tuche getrocknet und mit feinem Leder nachgerieben. Wenn die Sachen vergilbt sind oder fleckig, so tut eine Beigabe von Salmiakgeist gute Dienste.

Holzgeräte werden mit Schmierseife gebürstet und mit Sand gefegt, nachher reichlich abgespült und gut nachgetrocknet. Die Verwendung von Sodawasser macht das Holz grau. Nach der Reinigung müssen hölzerne Geräte zum völligen Trocknen an die Luft oder an die Sonne gestellt werden. Neue Holzgeräte sind vor dem Gebrauch auszukochen und an der Luft gründlich zu trocknen.

Die Siebe müssen in ganz heißem Seifenwasser mit einer weichen Bürste gereinigt werden. Von Zeit zu Zeit sind sie in einer Lauge auszukochen. Nach gründlichem Nachspülen mit viel reinem Wasser müssen die Siebe auf's sorgfältigste ausgetrocknet werden und zwar geschieht dies am besten in der warmen Ofen- oder Bratröhre.

Die Hefte der Messer und Gabeln dürfen nicht in's heiße Wasser gelegt werden, sondern sie sind mit angeseiftem Lappen zu reinigen. Die Klingen gewöhnlicher Tischmesser fegt man mit Sand oder heißer Asche, zum reinigen der feineren verwendet man Putzpulver. Ungeübte Hände fehlen oft, daß sie beim Putzen der Messer die Klingen nicht flach legen, wodurch sie am oberen Ende oft abbrechen oder schartig werden.

Die polierte Herdplatte wird, wenn sie noch heiß ist, mit heißem Sodawasser rein gewaschen. Was an den Ringen sich angesetzt hat, wird mit einem alten Messer abgekratzt, dann werden die Ringe ebenfalls abgewaschen. Geschwärzte Herdplatten und Ringe schwärzt man nach dem Abwaschen mit Ofenschwärze, die mit Spiritus zu einem dicken Brei angerührt wurde. Nach dem Schwärzen reibt man die Platte mit einer harten Bürste glänzend.

Der Reinigung des Schüttsteins muß jederzeit ganz besondere Sorgfalt zugewendet werden. Jeder Teil desselben muß täglich nach jedem Aufwaschen gründlich rein gebürstet werden und von Zeit zu Zeit sind desinfizierende Flüssigkeiten auszugießen.

Angestrichene Gestelle, Türen und Wände wäscht man mit einer Mischung von Salmiakgeist und Wasser oder mit Kartoffelwasser und trocknet mit einem weichen, reinen Tuche nach.

Die Fenster reibt man mit Brennspiritus ab und poliert sie mit weichem Papier trocken.

Nach jedem Aufwaschen muß die Küche gründlich gelüftet werden.

Die Abfallkübel sind wenn immer möglich täglich zu entleeren. In keinem Falle dürfen sie jemals offen stehen. Sehr zweckmäßig ist es, jedesmal Asche überzustreuen, wenn Abfall in den Kübel getan wurde. Das bindet allen schlechten Geruch.

Durch zweckmäßige und sorgfältige Vornahme sämtlicher Arbeiten kann das denkende Küchenmädchen große Ersparnisse machen.

Ein Brief im Ei.

Die Fortschritte der Wissenschaft und Erfahrung haben es uns möglich gemacht, die Ostereier nicht bloß äußerlich auf der Schale zu schmücken und zu verzieren mit allerlei Farben und Zeichnungen, sondern auch in das Innere derselben kann man all' dergleichen hineinzaubern, ohne daß von außen etwas zu sehen ist. Einzelne Worte, ganze Sätze, Sprüche und Wünsche, kurze Briefe und allerlei geheime Gedanken des Herzens können in dieser Weise als Scherz und Ernst im Innern des Eies zum Ausdruck gebracht und mit und ohne Kunst dem Betreffenden zur größten Ueberraschung in die Hand gespielt werden. Man mischt zur Erreichung dieses Zweckes gute Galläpfeltinte, Essig und Alaun mit einander, schreibt oder malt dann hiermit auf die gereinigte und gut getrocknete Schale der Eier die Worte, Verse, Wünsche, Briefe oder Zeichnungen. Sind darauf die Eier sorgfältig trocken geworden, so legt man sie in Salzwasser und kocht sie in der bekannten Weise. Während des Kochens verschwindet die Schrift von der äußeren Schale und wandert auf die glatte Oberfläche des Eies, woselbst sie nach glattem Ablösen der Schale dem nichts ahnenden oder sehnsüchtig harrenden Beschenkten die entzückendsten Ueberraschungen bietet. Ein bedeutendes Produktionsfeld für Kunst und Geschicklichkeit, für Herz und Gemüt, Geschmack und Phantasie zu fröhlichen Ostern.

Das Färben der Ostereier.

Die poröse Schale der Eier nimmt leicht jede in Wasser lösliche Farbe an; da aber durch Sprünge der Schale Farbe in das Innere des Eies gelangen kann, so muß man bei Wahl der ersteren vorsichtig sein. Für jede Farbe stelle man zuerst durch fünf Minuten langes Kochen mit dem nur in kleiner Menge anzuwendenden Färbemittel eine Farbenbrühe her, in welcher die Eier 9—10 Minuten lang gekocht werden. Man färbt grün mit einer Handvoll frischer Saat, dunkelgrün mit getrockneten Malvenblüten, besonders dunklen Arten, gelb mit Gelbholz oder Safran, goldgelb mit den äußeren Zwiebelschalen, strohgelb mit Mandelschalen, citronengelb mit Brennesselwurzel, braun mit Krapp. Eine Brühe für rote Eier erhält man aus Pernambucholz. Legt man Blätter von Petersilie, Schafgarbe oder dergleichen auf das Ei, bindet mittelst Leinwandlappen fest und kocht sie in der genannten Brühe, so erhält man rote Eier mit weißen Blättern. Herzen, Sterne, Tierbilder aus Zwiebelschale geschnitten und auf Eier befestigt geben rote Eier mit gelben Figuren. Zartes Rosa mit Purpurrot erhält man aus mehr oder weniger gepulverter Cochenille. Marmoriert

färbt man mit gezupften Seidenflöckchen, welche am Ei festgebunden und in Wasser gekocht werden. Blau färbt man mit Lackmus, wozu ein Körnchen Soda gefügt werden kann. Auf so gefärbten Eiern lassen sich mit verdünntem Essig rote Zeichnungen anbringen.

Bemalte Ostereier.

Mit einem kleinen Pinsel oder in Ermangelung dessen mit einer feinen Feder zeichne man auf das Ei Augen, Mund und Nase; durch wenige Striche lassen sich so die verschiedensten Gesichter, wie das eines Chinesen, Soldaten, Gelehrten u. s. w. bilden. Schnurrbärte und Haare fertige man aus Wolle und klebe dieselben mit Gummi fest, während die Kopfbedeckungen aus farbigem Papier hergestellt werden. Einen besondern Effekt macht es, wenn man mittelst Carmin rote Backen, Nasen u. s. w. anbringt.

Osterkuchen.

Man rührt zwei Löffel Butter zu Schaum, legt dazu 2 Löffel sauren Rahm, 2 Eigelb und so viel Mehl, daß man den Teig ausrollen kann. Nun formt man eine runde, ziemlich dünne Platte, die man auf ein Blech legt und an den Kanten rund herum mit einem Finger breiten, 1/4 Finger dicken Streifen belegt. Inzwischen hat man 1 Liter Weißkäse durch ein Sieb gestrichen und mit 3/4 Tassen Zucker, 4 Eigelb, 1 Löffel saurer Sahne und der abgeriebenen Schale einer Citrone gut vermischt. Mit dieser Masse belegt man hübsch gleichmäßig den Kuchen, bestreicht ihn mit zerklopftem Ei und bäckt ihn schön goldgelb.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Curry von jungen Hühnern. Man schneidet ein junges Huhn in kleine Fricasséestückchen, brät 6 in Scheiben geschnittene Zwiebeln in 100 Gramm Butter braun, legt das Hühnerfleisch dazu, schwenkt es auf dem Feuer mehrmals um, gießt 1/4 Liter recht kräftige Fleischextraktbouillon daran und läßt das Fleisch auf schwachem Feuer beinahe weich schmoren. Dann rührt man 2 Theelöffel Currypulver mit süßer Milch an, gießt dies zu dem Fleisch, salzt und kocht es vollends weich, rührt dabei fleißig um und gießt etwas Milch nach, falls das Curry zu trocken werden sollte. Kurz vor dem Anrichten wäscht man 1/4—1/2 Pfund Reis, bis das Wasser klar

bleibt, wirft ihn in kochendes Wasser mit wenig Salz und läßt ihn 15 Minuten kochen. Dann wird das Wasser abgegossen, der Reis mit etwas Butter durchgerührt, auf der Schüssel ein Rand davon geformt und das Curry in der Mitte angerichtet.

*

Hasenbraten mit saurem Rahm. Der gehäutete und gespickte Hase wird in eine Pfanne mit 1/4 Pfund Butter gelegt, gesalzen und unter häufigem Begießen halbgar gebraten, worauf man recht fetten, sauren Rahm teilweise in die Pfanne zugießt und den Braten alle 5 Minuten mit einigen Löffeln davon bestreicht, bis er weich und braun geworden ist. Nun kocht man die Sauce mit etwas siedendem Wasser oder Fleischbrühe von der Pfanne los, seiht sie durch und schäft sie nach Belieben mit etwas Zitronensaft ab.

*

Karpfen à la Génoise. Den geschuppten, abgehäuteten und dann gespickten Karpfen salzt man innen und außen ein wenig. Nach dieser Zubereitung giebt man in eine Bratpfanne etwas Möhren, Zwiebeln und Sellerie (alles in Scheiben geschnitten), ein wenig ganzen Pfeffer, 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt und Citronenschale, darauf den Karpfen und 1/2 Flasche Rotwein und ein wenig Butter und Essig, stellt diesen dann in den Ofen und läßt selbigen unter fleißigem Begießen schön braun werden (welches ungefähr eine halbe Stunde dauert). Während diesem röstet man Mehl und Butter, füllt recht kräftige Bouillon, zuletzt den Fond des Karpfen darauf, schärft es noch mit etwas Wein, Citronensäure und Sardellenbutter ab und giebt diese Sauce extra zum Karpfen.

*

Rumpsteak. Das zarte, abgelegene Fleisch vom Rumpf eines Rindes wird zerschnitten, geklopft und gebraten wie Beafsteak, oder mit Nierenfett bestrichen auf einem Rost über Kohlenglut so lange gebraten bis es sich nicht mehr ganz weich anfühlt, wenn man es mit der Zange anfaßt. Dann serviert man es sofort, nachdem es mit Pfeffer und Salz bestreut ist.

*

Schweinsrücken auf französische Art. Man löst die Schwarte vom Rücken, salzt ihn, übergießt ihn mit 1 Liter Wasser, fügt einige Nelken, Zwiebeln und Brotrinden hinein und brät den Rücken unter fleißigem Begießen je nach der Größe 3 bis 4 Stunden. Dann schöpft man das Fett von der Bratensauce ab, verkocht sie mit einem Glas Rotwein, 10 Gramm Liebig's Fleischextrakt und 1 Theelöffel aufgelöstem Kartoffelmehl und würzt sie mit wenig Champignonsoja. Den Schweinsrücken umgibt man abwechselnd mit Häufchen Rotkraut, kleinen braungedünsteten Zwiebeln, ausgebackenen Apfelschnitten und in Scheiben geschnittenen Kartoffelknödeln und reicht die Sauce gesondert dazu.

Gebackener Schinken. Man schneidet die nicht mehr weichen Stücke eines Schinkens in nicht zu dünne Scheiben, klopft diese mit einem Holzhammer und legt sie abends in süße Milch. Am andern Tag werden sie in Eierkuchenteig umgewendet, zu welchem die Milch, in der der Schinken gelegen, genommen werden kann (wenn sie nicht zu salzig ist), und in steigendem Bratfett auf beiden Seiten gelbbraun gebacken.

*

Sardellenbrötchen. Nachdem man von frischem Weißbrot runde oder längliche Scheiben geschnitten hat, röstet man sie auf beiden Seiten gelb, bestreicht sie auf einer Seite mit frischer Butter, belegt sie mit ausgewässerten, entgräteten und in Streifen geschnittenen Sardellen, bestreut sie mit hartgekochten, gehackten Eidottern und streut einige Kapern darüber.

*

Endivien als Gemüse. Man benutzt hierzu nur die hellgelben Blätter, die man in siedendem Wasser blanchiert und hierauf fein hackt. Alsdann schwitzt man sie in Butter, gibt etwas Mehl bei, gießt eine kräftige Auflösung von Liebig's Fleischextrakt darüber, würzt das Gemüse mit Muskat und Salz, läßt es 15 Minuten kochen und serviert es.

*

Maltheser-Reis. $^1/_2$ Kilogramm Reis blanchiert man, kocht ihn in Wasser beinahe gar, spült ihn und dünstet ihn alsdann in $^1/_4$ Liter Rheinwein mit 200 Gramm Zucker, Saft und Schale einer Citrone weich und steif. Nach dem Erkalten verrührt man ihn mit einem Glas Maraschino, schichtet ihn sorgfältig auf eine Schüssel und serviert ihn mit Obstgelee.

*

Tomatensauce. Von vier hochroten Tomaten zieht man die Haut, schneidet sie durch, entfernt Samen und Saft daraus, schmort sie in einer braunen Sauce weich und reibt diese durch ein feines Sieb.

*

Entfernung von Fettflecken aus Fußböden. Um die sehr häßlichen Fettflecken aus dem Fußboden zu entfernen, eignet sich am besten weißer Thon. Nachdem man diesen mit heißem Wasser zu einem Brei gerührt hat, bestreicht man damit die öligen Stellen. Fügt man dem Brei etwas Essig hinzu, so wird die Wirkung noch erhöht. Anstatt des Wassers kann man sich auch einer Mischung von Thon und Benzin bedienen, weil letzteres noch schneller verdunstet als Wasser. Sobald der Thon getrocknet ist, bürstet man ihn ab, und der Fleck ist verschwunden.

*

Gelb gewordene Gummikragen und Stulpen reibt man mit einem in Terpentinöl getauchten Baumwollbäuschchen und setzt sie hinterher der Sonne aus.

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