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

Band: 21 (1899)

Heft: 41

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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 10. | Oktober 1899

Reinigung und Ordnen der Wohnräume.

(Winke für das angehende Dienstmädchen.)

Das tägliche Zimmerrichten nimm in der Weise vor, daß du Tisch, Sofa und Bodenteppiche aus der Wohnung trägst und wenn möglich im Freien ausklopfest und ausbürstest. — Suche überhaupt allen Staub außerhalb der Wohnung zu entfernen.

Oeffne die Fenster, daß die schlechte Luft ausströmen und die frische wieder eindringen kann. Daß dieses zum körperlichen Wohlbefinden sehr notwendig ist, wirst du bei sorglichem Beobachten an dir selbst erfahren können.

„Das tägliche Lüften ist von großer Wichtigkeit, denn wenn der Körper gesund erhalten werden soll, so muß der Mensch sich in gesunder Luft bewegen und statt der Kohlensäure, welche er ausatmet, Sauerstoff einatmen. Findet dieser Wechsel infolge von Mangel an frischer Luft nicht statt, so stellen sich allerhand Krankheiten ein. Ganz besonders notwendig ist öftere Lüftung solcher Räume, in denen viele Menschen beisammen wohnen und schlafen, weil sonst die Atmosphäre bald nicht mehr den erforderlichen Sauerstoff enthalten würde. Außer der durch das Atmen ausgehauchten Kohlensäure wirkt auch der durch das Atmen erzeugte Wasserdunst störend auf die Atmung, wenn er in zu großer Menge in der Zimmerluft vorhanden ist. In einer mit Feuchtigkeit überladenen Luft wird nicht nur das Atmen, sondern auch die durch die Haut stattfindende Ausdünstung gehemmt und die eine wie die andere Störung hat Unwohlsein zur Folge. Wie bedeutend die Wassermenge ist, welche durch das Atmen in die Zimmerluft gelangt, gewahrt man sehr deutlich in engen Schlafkammern, in welchen früh die kühlen Fensterscheiben mit Wassertropfen überladen sind. Die Zimmerluft wird ferner durch Heizung und Beleuchtung verschlechtert, denn beim Verbrennen findet genau derselbe chemische Vorgang statt, wie beim Atmen, es wird Sauerstoff verzehrt und Kohlenstoff erzeugt. Eine gewöhnliche Lampe z. B. verbraucht bei ruhigem Brennen halb so viel Sauerstoff und erzeugt halb so viel Kohlensäure, als ein erwachsener

Mensch durch das Atmen. Daraus geht die Notwendigkeit hervor, ein Zimmer, in dem nicht nur Menschen atmen, sondern in dem auch Verbrennung stattfindet, umso öfter und stärker zu lüften. Die Lüftung ist zugleich das beste Mittel, vorhandene Feuchtigkeit aufzunehmen und fortzuführen, während lang verschlossene Luft einen moderigen Geruch annimmt und die darin befindlichen Möbel verstocken und zu Grunde gehen."

Nach dem Lüften räume im Zimmer etwaige noch vom Tage vorher aufliegende Arbeiten und Zeitungen auf und putze den Familientisch.

Hat der Tisch eine Ahorn- oder sonstige weiße Platte, so mußt du denselben mit weißem Sand putzen, gut abspühlen und Platte wie Tischrand sehr gut auftrocknen.

Ist der Tisch mit Wachstuch bezogen, so mußt du denselben mit warmem Wasser abwaschen und so lange trocken reiben, bis das Wachstuch seinen ursprünglichen Glanz erhält.

Ist der Tisch poliert oder hat er eine Eichenplatte, so bitte deine Herrin bei der Verschiedenheit der anzuwendenden Methoden um Anweisung.

Den angestrichenen oder lackierten Tisch und das Fensterbrett wasche mit warmem Wasser, dem etwas Salmiak zugesetzt ist, spühle alles gut ab und reibe es danach mit einem Ledertuch wieder trocken.

Die Möbel staube mit dem Staubtuch ab, die geschnitzten Verzierungen kehre mit einem Borstenpinsel oder einer weichen, außer Gebrauch gesetzten Kleiderbürste aus. Den Boden putze, wische oder bohne, je nach der Beschaffenheit desselben. Da in vielen Wohnungen unangestrichene Fußböden sind, so will ich in erster Linie die Behandlung von diesen angeben.

Den Boden wische auf den Knieen hinaus und spare das Wasser nicht. Das häufig beliebte Wischen mit dem Schrobber oder Besen, um welchen der Putzlumpen geschlungen wird, sollst du stets vermeiden, denn es ist dies immer eine halbe, unordentliche Arbeit.

In die Ecken kannst du auf diese Weise gar nicht kommen und gerade diesen muß eine pünktliche Arbeiterin ihre ganze Sorgfalt widmen. Benütze dazu die neue, so überaus zweckmäßige Eckenbürste, welche sich jede praktische Hausfrau sicher angeschafft hat.

Stühle, Tische, überhaupt alle leichten Möbel rücke zur Seite. Bei denjenigen Möbeln aber, welche an den Wänden stehen bleiben, reiche mit dem Putzlumpen bis zur Wand, denn kein Stäubchen darf zurückbleiben. — Wische mit dem nassen Scheuertuch niemals an die Möbelfüße — oder an die Wand. Es ist häßlich, an den Wänden schmutzige Streifen oder schmutzige Flecken zu haben.

Ist nach dem Aufwaschen der Boden etwas abgetrocknet, so kehre etwaigen Unrat zusammen und zwar darfst du denselben niemals in die Ecken, oder über die Schwelle kehren, sondern bringe ihn gleich auf die Schaufel und leere sie aus.

Von der so häufigen üblen Gewohnheit der Mädchen, die gefüllte Kehrichtschaufel vor der Türe stehen zu lassen, bis auch die anderen Räume gerichtet sind, möchte ich dich warnen. Abgesehen davon, daß es eine Nachlässigkeit ist, so trägt es dir in der Regel mehr Arbeit ein. Durch Anstoßen wird entweder die Schaufel ausgeschüttet, oder zum mindesten aber der Staub durch Hin- und Hergehen verweht.

Es scheint mir notwendig, aus Gesundheitsrücksichten hier über das Kehren vor dem Wischen, das so vielen Dienstmädchen nur sehr schwer abzugewöhnen ist, ein belehrendes Wort einzuschalten.

Vor dem Wischen zu kehren ist eine ganz gesundheitswidrige Arbeit. Aller Staub wird mit dem Besen aufgescheucht, was du am deutlichsten erkennen kannst, wenn die Sonne in das Zimmer scheint. — Dieser Staub, welcher sich genau so im ganzen Zimmer befindet, wie du denselben an den durch die Sonne beleuchteten Stellen siehst, führt schädliche Keime (Bazillen genannt) mit sich, welche vor allem von dir selbst während der Arbeit eingeatmet werden. Auch lagert sich derselbe wieder auf Möbeln, Wänden und den Gesimsen ab. Dieser Staub, mehrt sich täglich und die ganze Wohnung ist stets unrein und ungesund.

Darum hänge stets ein gut nasses Scheuertuch an den Besen und wische erst den Staub und Schmutz zusammen und dann erst wische oder putze auf den Knieen das Zimmer, wie oben gesagt.

Bei einem solchen Verfahren bleiben Wohnungen, selbst wenn in denselben Kohlen und Torf geheizt wird, verhältnismäßig staubfrei.

Bist du in einem Gasthause bedienstet, oder hast du Räume zu richten, wo viele Menschen verkehren, so ist es hier am zweckmäßigsten, du streust vor dem Putzen reichlich nasse Sägspähne und reibst damit den Boden. Da hängt sich nicht nur aller Schmutz an, sondern es wird auch ein Aufliegen des Staubes verhindert, und du bist sicher, daß du keine Krankheitsstoffe einatmest. Weiße Fußböden — wie sie noch auf dem Lande und in älteren Häusern anzutreffen sind — putze, indem du eine nicht zu große Stelle gut naß machst und weißen Sand mit etwas abgelöschtem Kalk vermischt aufstreuest. — Reibe mit einem Stroh- oder Roßhaarwisch, oder zusammengeballten Lumpen oder einer Wurzelbürste der Bretterlänge nach den ganzen Fleck tüchtig durch; zweimaliges Nachschwenken ist unerläßlich, dann erst trockne fest auf. Wird ohne Sand geputzt, so nimm eine gute, allen Schmutz leicht lösende Seife und Sodawasser. In beiden Fällen ist dir zu empfehlen,

etwas Chlorkalk in das Wasser zu mischen, da dieser Wachsen und Fortkommen von Ungeziefer verhindert.

Lakierte Fußböden glänzend zu erhalten, erfordert sehr viel Aufmerksamkeit und Schonung. Die Böden kehre mit einem Fransenbesen sorgsam, weil ein solcher nicht staubt, ab. Da du dazu kein Wasser nehmen sollst (dasselbe würde den Glanz zerstören), nimm ein starkes, grobfädiges Tuch, befeuchte es durchaus mit einem billigen Oel (etwa Rüböl), wickle den Scheuerlappen über den Schrobber, befestige die vier Enden und reibe den Boden fest auf. Aller Schmutz heftet sich an das Tuch, welches du wenden oder erneuern mußt, bis du den ganzen Boden durchstrichen hast.

Gebohnte Fußböden dürfen niemals mit Wasser bearbeitet werden, da dies Flecken verursacht. Bei der täglichen Reinigung wird der Boden nur mit einem groben Tuche gewischt, oder mit dem Fransenbesen; etwaige Flecken werden mit Stahlspähnen abgerieben und mit Bohnmasse gestrichen, alsdann mit der Bürste glänzend gerieben.

Von diesen Böden wird gewöhnlich alle Monate die aufliegende Bohnmasse mittelst Stahlspähnen entfernt und wieder frische Masse aufgetragen. Mit einer Hand- oder Fußbürste wird Stelle um Stelle so lange gebürstet, bis der richtige Glanz erzielt ist.

Stein-, Mosaik- und Asphaltböden sind in der Regel sehr leicht nur durch Aufwaschen rein zu machen. Von Zeit zu Zeit nimm eine gründliche Reinigung mit Sodalauge und Seife mittelst einer Bürste vor. Hauptsache ist gutes Auftrocknen, denn namentlich im Winter könnte durch Ausgleiten auf schlecht getrocknetem und dann gefrorenem Boden ein Unglück passieren.

Fahren wir nun in den angefangenen täglichen Reinigungsgeschäfte fort. — Spucknäpfe, welche sich ebenfalls in jedem reinlichen Hause befinden, entleere täglich. Mit Wasser gefüllte sind die zweckmäßigsten und heißen deshalb auch die „hygienischen Spucknäpfe".

Sollten deine stets blankgeputzten Spiegel- und Fensterscheiben Flecken von etwaigen Kinderhändchen, Insekten u. s. w. bekommen haben, so mache sie mit einem in etwas Spiritus getauchten Leinwandbäuschchen oder mit einem feuchten Ledertuch wieder blank.

Lege deine Teppiche wieder auf und setze das Ordnen in einem andern Zimmer fort.

Schlafzimmer. Deine erste Arbeit sei hier, die Federbetten tüchtig nach allen Seiten zu schütteln und zu klopfen und diese, wie die Couvertdecke über Stühle zu hängen, die du an die geöffneten Fenster gerückt hast. So lange du andere Arbeit verrichtest, können die Betten von der Luft umzogen und von der Sonne beschienen werden.

Gehe vor allem an das Ordnen des Waschtisches. Waschschüssel, Seifen- und Bürstenschale schütte aus und wische sie samt Waschtisch trocken. Alles Wasser von den verschiedenen Geschirren schüttest du in den zu diesem Zwecke fast in jedem Hause befindlichen Toiletteneimer. Den Kamm bürste rein und die übrigen Waschutensilien hänge zum Trocknen auf.

Ist der Waschtisch mit einer Marmorplatte versehen, so stelle das Waschgeschirr recht achtsam hin, daß du nicht an den oft sehr teuren Servicen einen Splitter abstößst.

Von den Toilettengegenständen deiner Herrin heimlich etwas zu benützen, warne ich dich eindringlich. Hänge die Kleider an die Rahmen und stelle die Fußbekleidung, sowie alles andere an seinen Platz. Die Betten mache sorgfältig und niemals mit schmutzigen Händen.

Besuchs- oder Herrenzimmer. Hast du ein solches zu richten, so verfahre in der Hauptsache wie oben angegeben. An dem Schreibtisch des Herrn nehme keine Veränderung vor, sondern stelle oder lege nach dem Abstauben alles wieder an seinen Platz. Entferne niemals ein Papier; auch das kleinste beschriebene Zettelchen kann Notizen enthalten, die für deinen Herrn sehr wichtig sind. Raucht der Herr, so entferne die Asche (sammle sie, denn sie ist sehr gut zum Trockenputzen von Gold, Silber, Kupfer u. s. w.), stelle das Rauchzeug an seinen Platz, sieh nach, ob in dem Leuchter ein Licht, in dem Feuerständer Zündhölzchen sind. Schlafrock und Hausschuhe bringe dahin, wo man sie sucht und auch im Finstern finden kann. Den Papierkorb entleere und die Kleider trage zum Ausbürsten aus dem Zimmer.

Sind Waffen vorhanden, so nimm sie nie in die Hand. Es ist schon sehr viel Unglück geschehen, wenn ein neugieriges Mädchen sich in Abwesenheit des Herrn mit dessen Waffen zu schaffen machte. In Schubfächern herum zu suchen, oder Briefe zu lesen, wäre eine Unart, deren sich kein braves Mädchen schuldig machen darf.

Bist du mit den Zimmern fertig, so gehst du über Korridor und Treppen. Je sorgfältiger du nach außen reinigst, desto weniger Schmutz hast du in den Wohnräumen, denn von außen wird aller Schmutz hineingetragen.

Kehre niemals den Treppenschmutz von einer Stufe zur andern, sondern stets auf die untergehaltene Schaufel.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Ochsenfleisch mit Senfsauce. Uebriggebliebenes Siedfleisch wird in Scheiben geschnitten, ein Schöpflöffel brauner Sauce wird mit 2 Eß-

löffeln Senf aufgekocht, das Fleisch darin heiß gelegt und die Sauce beim Anrichten mit etwas „Maggi“ aufgefrischt. Neue Kartoffeln in der Schale sind eine passende Beigabe.

*

Ochsengaumensalat. Ein in Salzwasser weichgekochter Ochsengaumen wird nach völligem Erkalten feinblätterig aufgeschnitten und mit feinwürfelig geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer, Oel und Essig, wozu man einige Tropfen „Maggi“ mischt, saftig gemacht. Einige Scheibchen Salz oder Essiggurken kann man ebenfalls darüber geben.

*

Saures Schweinsherz. 2 frische Schweinsherzen werden feinblätterig aufgeschnitten und mit Salz und weißem Pfeffer bestreut. In Butter oder gutem Bratenfett brät man eine große feingeschnittene Zwiebel blaßgelb, gibt die geschnittenen Herzen dazu und röstet sie unter beständigem Umwenden mit einem Schäufelchen nur einige Minuten. Stäubt ganz wenig Mehl darüber, gießt einen Schöpflöffel Bouillon oder nur heißes Wasser darauf, schärft die Sauce mit Citronensaft oder Essig, läßt nur einmal aufkochen und kräftigt sie mit etwas Liebigs Fleischextrakt.

*

Feiner Hühnersalat. Junge Hühner werden mit Speckscheiben umwickelt und saftig gebraten. Nach dem Erkalten löst man das Fleisch von den Knochen, entfernt die Häute und Sehnen, schneidet das Fleisch in feine Scheibchen, vermischt diese mit ganz feinem Eßöl, etwas Estragon — oder feinem Weinessig, einer Kleinigkeit Zwiebelsaft, samt dem nötigen Pfeffer und Salz und häuft das Fleisch in einer mit einer Knoblauchzehe leicht bestrichenen Schüssel auf. Nachdem dies etwa zwei Stunden gestanden hat, übergießt man den Salat mit einer Oel- oder Majonaise-Sauce. Mit Streifen von hartgekochten Eiern, kleinen Herzchen von Kopfsalat und eingemachten Perlzwiebelchen garniert, gibt dieser Salat eine hübsche und feine Schüssel.

*

Rotkohl mit Kastanien. Man hoble die Rotkohlköpfe, nachdem die Strünke heraus genommen, fein, dämpfe sie in Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln, gebe etwas Weinessig und roten Wein, nebst 2 mürben, geschälten und in Scheiben geschnittenen Aepfeln dazu und dämpfe es weich. Dann richte man es in Kranzform an und lege in die Mitte gedämpfte Kastanien.

*

Lauchsuppe. 1 Lauchstock und 1 Selleriewurzel werden in Würfel geschnitten, mit 8 Löffeln Mehl in reichlich Butter gedämpft, langsam mit Fleischbrühe aufgefüllt und ein Stück Schwarzbrot dazu gegeben,

wenn die Suppe tüchtig gekocht hat, gibt man sie durch ein Sieb und verdünnt sie nach Belieben mit Fleischbrühe.

*

Prinzeß-Suppe. Gemahlene Haferkerne werden in Butter gedämpft und mit Fleischbrühe aufgefüllt. Kurz vor dem Anrichten thue man folgende Klößchen hinein: Semmel werden in kleine Würfel geschnitten, in Milch mit 1 Ei eingeweicht, in das Abgeriebene der Semmeln getaucht und in Butter gelb gebacken.

*

Hasen-Suppe. Man zerhaue Kopf, Hals und Vorderläufe, nehme Herz, Lunge und Leber dazu und koche es in Wasser mit Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel, Nelken und Pfeffer recht weich. Dann gebe man die Brühe durch ein Sieb; röste 2 Löffel Mehl in 100 Gramm Butter hellbraun, gebe eine feingeschnittene Zwiebel und die Brühe daran, lasse sie aufkochen und richte die Suppe, mit Liebigs Fleischextrakt gekräftigt, über gerösteten Weißbrotscheibchen an.

*

Mehlklößchen zur Suppe. 1 Ei dick Butter wird schaumig gerührt, nach und nach wird dann ein Eidotter, 1 ganzes Ei, Muskat, gehackte Petersilie, Salz, 2 gehäufte Eslöffel feines Mehl dazu gegeben. Nachdem die Masse stark gerührt ist, sticht man Klößchen davon aus, welche man 10 Minuten lang in Fleischbrühe kocht.

*

Nierenschnittchen. Die Nieren werden gebraten, dann fein zerhackt; unterdessen läßt man etwas Butter mit 1 feingeschnittenen Zwiebel gelb werden, läßt die Nieren, Salz, Muskat, 1 Löffel sauren Rahm, 1/2 Löffel Senf mit etwas Liebigs Fleischextrakt darin dämpfen und streicht dies auf geröstete Brotschnitten.

*

Hirnschnitten. 1 Hirn, feingeschnittene Schalotten und gehackte Petersilie wird in Butter mit einer Messerspitze voll Liebigs Fleischextrakt zu einem dicken Brei gedämpft, dann gibt man 1 Ei, Salz und Pfeffer dazu. 3 Semmeln schneidet man in feine Schnitten, zieht sie schnell durch Milch, bestreicht sie mit dem Brei, taucht sie in Ei und Semmelkrummen und backt sie in heißer Butter.

*

Russischer Salat. 3 hartgesottene Eidotter werden mit etwas kaltem Wasser glatt zerrührt, 4 Eßlöffel Oel, Essig, Pfeffer, Salz dazu gegeben. Dann schneidet man Kalbsbraten, gesalzene Zunge und gekochte Kartoffeln in kleine Stücke, vermischt dies mit dem Zubereiteten, umsäumt den Salat mit Oliven, Kapern, Sardellen, Krebsschwänzen und hartgesottenen Eiern und gibt folgende Brühe darüber: 3 hartgesottene

Eigelb mit Oel, 1 Eßlöffel geriebener Käse, einige Löffel Senf, 1 Eßlöffel sauren Rahm und wenn nötig noch etwas Essig und Oel.

*

Ein Mahnwort an die Hausfrauen. Keine Flüssigkeit ist gegen Gerüche so empfindlich wie die Milch. Wenn man z. B. in einem Zimmer eine Schale voll Milch in der Nähe eines schlecht verschlossenen Fläschchens mit Holzteer stehen läßt, kann man sicher sein, daß die Milch am nächsten Tage einen starken Geruch und Geschmack nach Teer zeigen wird. Die gleiche Beobachtung kann man machen, wenn die Milch neben anderen stark riechenden Stoffen längere Zeit steht. So stellte man, wie eine Zeitschrift meldet, neben eine Anzahl von Milchkrügen Gefässe mit verschieden riechenden Stoffen und untersuchte nach 8 Stunden den Geschmack der Milch in den einzelnen Krügen. In allen Fällen hatte die Milch den Geruch des benachbarten Riechstoffes angenommen und schmeckte darnach. Von Riechstoffen waren benutzt: Zwiebeln, Kohlengas, Terpentin, Tabakrauch, Moschus, Paraffinöl, Asa foetida, Kampher und faule Fische. Aber nicht nur, daß die verschiedenen Milchproben den Geruch und Geschmack der ihnen zunächst stehenden Stoffe angenommen hatten; es wurde ferner auch festgestellt, daß die Milchproben den fremden Geruch und Geschmack sehr lange, in einzelnen Fällen bis zu 14 Stunden, beibehielten.

*

Wie schmiert man die Schuhe? Das am meisten angewandte Mittel zum Schmieren der Schuhe ist der Tran, obgleich er das schlechteste ist; denn er ist gleich dem Leinöl ein eintrocknendes Oel, und das Leder bleibt nur etwa einen Tag davon durchtränkt, wird dann wieder hart und brüchig. Die besten Mittel sind das aus Tierwolle gewonnene gereinigte Lanolin und gelbes Vaselin. Beide Mittel brauchen nur mit einem Läppchen aufgetragen zu werden; sie ziehen nach einigen Minuten vollständig ein und das Leder bleibt viele Tage von ihnen durchtränkt und geschmeidig. Diese Mittel sind etwas teurer als der Tran, man braucht aber weniger davon; auch sind sie geruchlos und für das zarteste Leder nicht von Nachteil.

*

Die Gefahr des Gefrierens der Wäsche beseitigt man dadurch, daß man dem letzten Spülwasser eine Hand voll Kochsalz zufügt, das sich gut auflösen und so gleichmäßig dem Wasser beimengen muß. Man kann unbesorgt dann das feinste Wäschestück zum Trocknen aufhängen, ohne befürchten zu müssen, daß es beim Abnehmen beschädigt werde.

*

Alte Oelfarben-Flecke aus Kleidern zu entfernen. Xylol, ein Produkt aus Steinkohlentheer löst vertrocknete Oelfarben sehr rasch und sicher auf.

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