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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **30 (1908)**

Heft 9

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 3. | März 1908

Krankheitsübertragung durch Kleidungsstücke.

Die Faschingszeit berechtigt besonders einen Hinweis auf die Krankheitsübertragung durch Kleidungsstücke. Es ist nicht selten, daß besonders Vermietungsgeschäfte von Maskenkleidern 2c. nicht Wert genug auf eine gründliche Reinigung der von so verschiedenen Personen getragenen Kleider legen. Daher ist Selbsthilfe hier besonders am Platze. Die Krankheitserreger werden entweder mit den sich von der Haut abstoßenden Teilen abgelöst oder gelangen mit den Ausscheidungen des Körpers oder durch Absonderungen von Wunden an die Kleider, besonders Unterkleider und Taschentücher. Von den Kleidungsstücken aus gelangen die Krankheitskeime als Staub in die Luft und von da in die Atmungs- und Verdauungswege und auf die Wunden Anderer. Werden infizierte Kleidungsstücke Kranker ohne weiteres von Gesunden getragen, so erfolgt die Krankheitsübertragung noch unmittelbarer. Es ist daher einleuchtend, daß die getragenen Kleidungsstücke, bevor sie von Anderen benützt werden, desinfiziert werden müssen. Bei leinener und baumwollener Wäsche gelingt die Entfernung von Krankheitserregern durch Auskochen. Vor dem Auskochen legt man die Wäsche am besten, sobald sie der Kranke ausgezogen hat, sechs Stunden in eine aus einem Liter Kresolseifenlösung und neun Liter Wasser bestehende Mischung. Wollwäsche wird in gleicher Weise behandelt. Baumwollene, wollene und leinene farbige Oberkleider, ebenso seidene farbige Gewandstücke läßt man durch ein Spezialgeschäft (künstliche Waschanstalt oder Desinfektionsgeschäft) reinigen. Das Aufbügeln mit heißem Eisen ist nur ein sehr mangelhafter Notbehelf. Schlimm ist es, wenn Maskenkleider so lebhaft begehrt sind, daß sie unmittelbar von einer Hand in die andere gehen, daß sie nicht einmal gelüftet werden können, wenn sie der eine Träger von dem andern in Empfang nimmt, wie dies bei rasch aufeinander sich folgenden Maskenveranstaltungen gar oft der Fall ist.

Schuhe zu trocknen und zu waschen.

In der feuchten Jahreszeit sei recht nachdrücklich daran erinnert, daß man nasse Schuhe nicht ohne weiteres fortstellen und ihrem Schicksale überlassen darf, wenn man sie brauchbar erhalten will. Man stopft vielmehr, wenn man nicht sogenannte Leisten besitzt, die Schuhe mit irgend einem passenden Material, wie Holzwolle, Stroh und wenn man nichts anderes hat, auch mit Papier aus. Praktisch ist auch das Füllen der Schuhe mit Hafer. Man stelle aber die Stiefel nicht etwa neben den Ofen zum Trocknen, sondern immer in einen temperierten Raum, etwa ans Fenster. Intensive Hitze zieht das nasse Leder zusammen und macht es hart. Einen sehr praktischen Stiefeltrockner kann man sich übrigens auf folgende Weise auch leicht selbst herstellen. Man nehme ein Paar alter Strümpfe der betreffenden Person, für welche der Stiefeltrockner bestimmt ist, fülle sie bis zur halben Wade ziemlich stramm mit Sand, Weizenkleie oder Hafer, binde darauf das obere Ende fest zu, bezw. vernähe es mit dichten Stichen. Diese gestopften Strümpfe stecke man in die nassen Stiefel und hänge sie zum Trocknen auf. Durch das Einstecken der Fußform behält der nasse Stiefel seine gute Fasson und wird nicht faltig und brüchig; das im Strumpf befindliche Material saugt die Feuchtigkeit des Innern des Stiefels vorzüglich auf, so daß dieser auch hier gut trocken wird. Wenn die Stiefel ziemlich trocken sind, werden sie gleich auf der Form abgebürstet und mit warmem Rizinusöl eingerieben. Ist dieses eingezogen und sind die Stiefel vollständig trocken, so werden sie gewichst oder lackiert und die gefüllte Strumpfform entfernt. Nach jedesmaliger Benutzung lege man letztere zum Trocknen auf den Ofen, so daß sie gleich wieder gebrauchsfähig sind und die Feuchtigkeit wieder aufsaugen können. Diese Strumpfformen sind auch bei trockenem Wetter an Stelle der eingangs erwähnten beliebten Stiefelblöcke zu gebrauchen und erfüllen ihren Zweck, die Form des Stiefels zu wahren und das Leder faltenlos zu erhalten, ebenso gut als die teuren, fertig gekauften Stiefelformen. Für Schulkinder, die viel im Schnee herumpatschen und deren Schuhe fast nie trocken zu bekommen sind, ist die eben geschilderte Methode sehr zu empfehlen.

Altbewährtes Putzmittel.

Gut durchgesiebte, ganz feine Holzasche ist ein eigentliches Universalputzmittel, das billig und leicht zu beschaffen ist, und deshalb wieder mehr zur Geltung kommen sollte. Blanke Kupferkasserolen, Messingpfannen, Zinn- und Blechgeschirr lassen sich auf folgende Weise

vorzüglich reinigen. Man tauche einen feuchten, nicht nassen Lappen in die trockene Holzasche ein, so daß eine dicke Schicht Asche an dem Lappen hängen bleibt, und reibe damit das trockene Gefäß tüchtig ein, spühle es darauf mit heißem Wasser und trockne es gut ab. Auch im Ofen eingebrannte Speisereste auf Porzellan lassen sich so entfernen. — Auf diese Weise geputzt, bleiben die Kupferkasserolen sehr lange blank und verfärben sich nicht so leicht, wie mit Pomade behandelt. Zinn wird silberhell, ebenso Blech, das vom Rost weniger leiden wird. Was sich von den Kupferpfannen sagen läßt, gilt ebenso für die Messingpfannen. Einen weitern Vorteil gegenüber den scharfen Putzmitteln bietet die Holzasche dadurch, daß sie für die Hände der Putzerin nicht gefährlich ist. — Durch Sieben und Verkauf reiner, feiner Holzasche könnte sich vielleicht hie und da ein armes Kind einen kleinen Verdienst verschaffen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Reis-Suppe ohne Fleisch. Bereitungszeit: 1 Stunde. — Für fünf Personen. Zutaten: 250 Gramm bester, gebrühter Reis, 50 Gr. frisches Suppenfett oder Butter, Salz, gewiegte Suppenkräuter, 15 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt, 3 Eßlöffel süße Milch, Blumenkohlröschen, Muskatnuß. Der gebrühte Reis wird mit reichlich Wasser, Salz, Suppenkräutern, unter Hinzugabe von Fett und Blumenkohl weich gekocht, das Fleisch-Extrakt nebst Milch daran getan und mit geriebener Muskatnuß gewürzt.

*

Gebrannte Griessuppe. Für sechs Personen nimmt man zwei Obertassen Griesmehl, röstet solches in einem Stück recht heiß gemachten Schmalz hellbraun, gießt dann kaltes Wasser unter beständigem Umrühren daran, würzt die Suppe mit Salz und Muskatnuß und kocht sie eine Viertelstunde. Nach dem Anrichten zieht man sie mit 1—2 Eigelb ab.

*

Pikante Fischsuppe. 1 Löffel feingeschnittene Zwiebel wird mit ebensoviel verwiegtem Grüns in einem Stückchen Butter gedünstet, die nötige Fisch- oder Fleischbrühe zugegossen, 30 Minuten gekocht und dann durchgetrieben. Hierauf rührt man Curry pulver und etwas Mehl mit Milch glatt an und kocht es samt 1—2 Löffel Reis in der durchpassierten Brühe so lange auf, bis der Reis körnig weich ist. Dann

werden Fischresten in feine Stückchen zerpflückt, diese in der Suppe erhitzt und über etwas Butter oder Rahm und ein Güßchen „Maggis Suppenwürze" angerichtet.

*

Grüne Erbsen-Suppe. Bereitungszeit 2½ Stunden. — Für 4 Personen. — Zutaten: 250 Gramm Erbsen, 55 Gr. Kochbutter, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß, 1 Kaffeelöffel gewiegte grüne Petersilie, 20 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, 40 Gramm Brotstreifen. — Die Erbsen werden gut verlesen, gewaschen, mit 1 Liter kochendem Wasser, 1 Messerspitze Natron in 2 Stunden ganz weich gekocht. Unterdessen läßt man in einem irdenen, mehr breiten als hohen Suppentopf 40 Gr. frische Kochbutter steigen, fügt den gut durchgeschlagenen Erbsenbrei nebst 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat und einem Kaffeelöffel gewiegte Petersilie hinzu, läßt es noch ½ Stunde gut seimig verkochen, das in ¾ Liter siedendem Wasser aufgelöste Liebigs Fleisch-Extrakt hinzufügend. Kurz vor dem Servieren quirlt man die Suppe mit einem Eigelb, welches mit 2 Speiselöffeln süßem Rahm verbunden wurde, gut ab. In 15 Gramm Butter geröstete Brotstreifen (etwa geschnitten 40—50 Gramm) oder für 5 Cts. geschnittene, feine Semmelscheiben werden beim Anrichten in die Suppe gegeben.

*

Rindfleisch auf Wildpretart. Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch vom Schwanzriemen, spickt es und legt es einige Tage mit Zwiebel, ganzem Pfeffer, Salz, Thymian, Basilikum, Petersilie, einigen Wachholderbeeren in Essig. Alsdann belegt man die Bratpfanne mit Speckscheiben und brät das Fleisch in derselben stark gelb, gibt von Zeit zu Zeit von der Beize dazu, auch eine Zwiebel und eine Brotrinde und kocht es mit Zugabe von Fleischbrühe weich. — In einer Eisenpfanne röstet man unterdessen etwas Mehl mit feingeriebenem Brot hochgelb, gibt Fleisch samt Sauce dazu und läßt alles noch eine Weile mitkochen. Vor dem Anrichten wird die Sauce entfettet.

*

Nierenomeletten. Man schneide eine Kalbsniere in dünne Scheiben, sowie Zwiebeln fein, brate dies zusammen in Fett rasch an, staube einen Löffel Mehl daran, salze und pfeffere, gieße mit Bouillon oder Wasser an, backe inzwischen schöne, dünne Omeletten, lege je in die Mitte derselben einige Löffel von dieser Fülle, rolle die Omeletten zusammen und serviere sie auf heißer Platte.

*

Schüsselragout von Kalbfleisch. Zu 125 Gramm Butter gibt man eine fein geschnittene Zwiebel und, wenn diese angebräunt, einige Löffel Panierbrot, Zitronensaft und fein gehackte Sardellen und zwei Eigelb, läßt das Püree aufkochen, salzt und pfeffert und bestreicht damit übrig gebliebene Kalbsbratenschnitten. Der Boden einer Porzellangratinierschüssel wird gut ausgebuttert, fein geschnittene Zwiebel- und Karottenscheiben werden darauf gestreut und die Kalbsbratenschnitten darauf gelegt. Steinpilze, in Scheiben geschnitten, in Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln gedämpft und mit Bratenjus weich geschmort, werden über die Schnitten gegossen und die Gratinierschüssel gut zugedeckt. In einem Wasserbad im Ofen läßt man das Ragout etwa 1½ Stunden langsam schmoren. Man serviert dazu in Butter gedämpfte Petersilienkartoffeln.

*

Geschmorte Rinderbrust. Für 10 Personen. 3—3½ Stunden. 2—3 Kilo altgeschlachtete Rinderbrust tut man in einen ausreichend großen Topf mit siedendem Wasser, in dem man zuvor schon gröblich geschnittenes Wurzelwerk, zwei Zwiebeln, ein Kräuterbündelchen 15 Minuten kochen läßt. Gut zugedeckt, läßt man das Fleisch unter Hinzufügung des notwendigen Salzes und eines kleinen Teelöffels Liebigs Fleisch-Extraktes 1½ Stunden langsam sieden, nimmt es dann heraus, legt es in eine Kasserolle, begießt es mit zerlassener Butter, bräunt es von allen Seiten, gibt eine halbe Flasche Rotwein und einen Teil der Brühe hinzu und dämpft es langsam vollends weich. Durchgeseiht und entfettet, wird der Fond mit etwas Schwitzmehl seimig gemacht und mit gut vorbereiteten Morcheln, Champignons — nach Belieben auch mit Trüffeln — verkocht, dann zu dem in Scheiben zerlegten Fleischstück gegeben.

*

Karpfen in Rotwein. Ein Karpfen in beliebiger Größe wird getötet, geschuppt, ausgenommen, gewaschen und mit feinen Speckstiftchen gespickt; leicht gesalzen läßt man ihn zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Alsdann legt man den Fisch ganz oder auch in Stücke geteilt in eine passende Kasserole, übergießt ihn zu gleichen Teilen mit Rotwein und Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt, fügt einen Löffel voll Butter, einige Scheiben rohen Schinken, Zwiebeln, Pfeffer, ein halbes Lorbeerblatt nebst einem Petersilienbündchen hinzu und läßt den Fisch weich kochen. Nachdem wird der Karpfen vorsichtig auf eine Schüssel gelegt, — wurde er vor dem Kochen geteilt, müssen die passenden Stücke sauber aneinander gelegt werden — und warm gestellt. Die Sauce schlägt man durch ein Sieb, kocht sie kurz ein, schmeckt sie ab,

gibt einige in Scheiben geschnittene, in Rotwein gedünstete Trüffeln bei, überfüllt damit den Fisch, der wie glaciert erscheinen muß, umkränzt ihn mit kleinen, gebratenen Kartoffeln und reicht den Rest der Sauce in einer Sauciere besonders.

*

Pfaffenmocken mit Weinsauce. Altbackene Weggli werden geteilt und — je nach Geschmack — mit etwas Rotwein oder Milch übersprengt. In einer flachen Schüssel zerschlägt man 2—3 Eier mit etwa 10 Eßlöffeln Milch. In diesen Eiern werden die Weggli umgewendet und dann in heißem Backfett schön gelb gebacken. Wenn sie etwas abgetropft haben, werden die Pfaffenmocken in Zucker und Zimmt gewendet und auf einer etwas tiefen Schüssel bergartig angerichtet.

*

Weinsauce. Ein halber Liter leichter Rotwein wird mit Zucker (zirka 100 Gramm — nach Geschmack), einem kleinen Stückchen Zimmt und zwei bis drei Eßlöffeln voll gereinigter Weinbeeren oder Sultaninen etwa fünf Minuten gekocht und erkaltet über die Pfaffenmocken gegossen. Die Sauce soll man erst unmittelbar bevor man die Schüssel zu Tisch bringt aufgießen.

*

Zwiebelsauce. 2 Löffel Mehl werden in Butter geröstet, eine fein verwiegte Zwiebel wird beigegeben, noch etwas mitgeröstet, mit Fleischbrühe gelöscht und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft oder 1 Löffel Essig gewürzt.

*

Fischsalat. Den von Haut und Gräten gelösten Fisch zerlegt man in feine Stückchen und streut etwas Salz und ganz wenig Pfeffer darüber. In einem Pfännchen mischt man 3—4 gut verklopfte Eigelb mit 4 Deziliter Milch, Salz, 2 Deziliter Olivenöl und einem Eßlöffel mit etwas Essig angerührtem Mehl, stellt alles auf mäßiges Feuer und schwingt ohne aufzuhören bis die Sauce vors Kochen kommt (d. h. dicklich wird) und gießt sie sofort über den zerpflückten Fisch. Man mischt nun ein Güßchen „Maggis Würze" darunter, läßt vollständig abkühlen, füllt in kleine Muscheln oder Porzellanförmchen und garniert mit Cornichons, Capern, aufgerollten Sardellen 2c.

*

Farbiger Salat. Von etwas Estragonsenf, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Weinessig und etwas feingeschnittener Zwiebel wird ein größeres Quantum Salatsauce bereitet und diese mit etwas Maggis Suppenwürze gekräftigt. Kartoffeln, Bohnen, Blumenkohl, Rüben und

Randen werden vorgerichtet, abgekocht und jedes Gemüse für sich allein angemacht, der Kartoffelsalat bildet den Fond in der Salatschüssel (aus Krystall oder Glas), er wird glatt gestrichen und die übrigen Salatsorten gibt man, mit den Farben abwechselnd, entweder stern- oder kreisförmig darauf, in die Mitte steckt man ein Sträußchen Petersilie und das ganze wird noch mit Perlzwiebeln eingefaßt.

*

Käsekugeln. 4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, darunter 1/2 Kilogramm geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse, Salz und Pfeffer gemischt, die Masse zu kleinen Kugeln geformt und diese etwa 5 Minuten aus schwimmendem Fett gebacken; gut auf Papier abgetropft, werden sie mit Käse bestreut und mit gerösteten Weißbrotschniten zu Tisch gegeben.

*

Linsen mit Sauce. Die Linsen werden gut erlesen und über Nacht in weiches Wasser gelegt. Sie werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, weich gekocht und das Wasser abgeschüttet. Unterdessen werden feingehackte Zwiebeln und 1—2 Löffel Mehl in Butter braun geröstet, mit Fleischbrühe und etwas Fleischextrakt aufgelöst, diese Sauce zu den gekochten Linsen gegeben, noch ein wenig Weinessig dazugegossen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und noch etwa 20 Minuten gekocht.

*

Griesmakronen. 300 Gramm Zucker werden mit dem Schnee von 6 Eiweiß gut gerührt, ein Teelöffel Zimtpulver beigefügt, 300 Gramm geschälte. feingeschnittene Mandeln und 200 Gramm feines Gries. Wenn alles gut vermischt, so formt man kleine Häufchen davon und backt sie auf gut bestrichenem Blech in mäßiger Hitze.

*

Kleine Käspudding oder Tourtelettes. 4—5 Löffel geriebener harter Käse werden mit 2 Eigelb, 1 Tasse Rahm oder auch Milch, 1 Prise Salz und dem Eierschnee gemischt, Förmchen mit Butter gut ausgestrichen, mit der Masse zu zwei Drittel angefüllt und im Ofen dick und gelb gebacken; dies gibt 2 Portionen zu zirka 30 Rp. berechnet.

*

Käs-Charlottes. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen und mit gutem, dünn ausgewalztem Teig belegt; bereitet eine Fülle, indem man ein Stücklein frische Butter schmelzt, mit 2 Eiern, etwas Salz und Pfeffer und 200 Gramm geriebenem Käse mischt, dies in obige Form gießt und im heißen Ofen backt. Dies gibt etwa zwei Portionen zu 35 Rp.

Apfel-Eierkuchen. Aepfel werden geschält, fein geschnitzt und mit Zucker einige Stunden hingestellt. Dann weicht man Milchbrote in Wasser ein, giebt sie an die Aepfel, sowie auf jede Person ein Ei, Milch und Zimmet. Ist alles gut verarbeitet, so füllt man es in eine hohe Kuchenform und backt es in einem guten Ofen eine Stunde lang.

*

Vanilletunke. 1/2 Liter Milch koche mit 1 Stückchen Vanille und 70 Gramm Zucker, rühre 1 Eßlöffel voll Mehl mit kalter Milch und lasse dies mitkochen. Verrühre 6 Eidotter und gieb die Milch nach und nach dazu.

*

Ein Wink zur Frischerhaltung von Wildbret. Streut man frisch gemahlenen Kaffee auf Wildbret, so kann man es dadurch wohlschmeckend und frisch erhalten. Man reinige zuvor das Wildbret, d. h. man wasche zuvor das Blut ab, bedecke die verwundeten Teile mit Löschpapier, wickle die Köpfe ein und streue dann den gemahlenen Kaffee über und zwischen die Federn oder den Pelz; dann packe man das Wild sorgfältig ein, und es wird frisch und wohlschmeckend in der ungünstigsten Jahreszeit erhalten bleiben. Ein Teelöffel voll Kaffee ist ausreichend für ein paar Rebhühner, ein gehäufter Eßlöffel für einen Hasen. Auch Wildbret, welches in Kisten oder Körben versandt wird, kann auf die beschriebene Weise frei vom übeln Geruch bleiben.

*

Frostsalbe. Als wirksame Frostsalbe empfiehlt sich die überall leicht zu beschaffende Bierwürze. Ungegorenes Bier wird zu Sirupdicke eingekocht und das erfrorene Glied damit bestrichen, lockere Baumwolle darübergelegt und mit Leinwand verbunden. Es bleibt sich gleich, ob die Frostbeulen offen sind oder nicht, oder ob sie schon jahrelang wieder aufgebrochen oder neueren Ursprungs sind. Obiges Mittel muß allabendlich frisch aufgelegt werden, und so wird die Heilung in längstens acht Tagen erfolgt sein. Hart gewordene Salbe muß durch warmes Wasser erweicht und abgelöst werden. Je älter die Salbe ist, desto leichter erfolgt die Heilung, weshalb man sie jahrelang aufbewahren kann, und es ist ihr nur bei Erhärtungen von frischem, unvergorenem Bier etwas zur Verdünnung beizufügen.

*

Die Hände schnell vom Fischgeruch zu befreien. Man reibt die Hände mit feinem Sand, spült in kaltem Wasser ab und reibt sie mit Senfmehl nach.

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