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

Band: 15 (1893)

Heft: 38

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: 26.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am britten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 9

September 1893

Reinlichkeit und Ordnung.

Ordnung und Reinlichkeit! Auf diesen beiden Grundlagen muß die Hausführung ruhen, wenn sie gedeihen foll. Um Ordnung und Reinlichkeit aufrecht zu halten, bedarf es keiner besonderen Einrichtungen und Vorkehrungen, wenn nur der rechte Wille dafür da ist, ist die Durchführung überall möglich. Die Reinlichkeit ist der beste Beschützer der Gefundheit und ber Schönheit; sie schafft einen heiteren Sinn und angenehmen Lebensgenuß; sie verschafft uns freie Zeit und ist ber Erhalter und Mehrer unseres Gutes. Wer an sich und um sich die Reinlichkeit pflegt und Ordnung hält in seinen Sachen, der hält auch die innere Reinheit hoch, eines bedingt das andere. In einem rein gehaltenen Haushalte ist es ein leichtes, die Ordnung und Reinlichkeit aufrecht zu erhalten; es geht so leicht, als ob Besen und Wischtücher nur zum Spiel müßten gehandhabt werden. Wo Ordnung und Reinlichkeit herrscht, da reichen die Begenstände und Sachen im Saushalte noch einmal jo lang und weit, das Effen schmeckt noch einmal so gut und man fühlt sich auch im tleinen Raume behaglich und frei. Ordnung und Reinlichkeit kann und soll schon bem kleinen Kinde beigebracht merden. Was da versäumt wurde, das kann felten mehr völlig nachgeholt werden. Der Sinn für Ordnung und Reinlichkeit muß von früh auf betätigt werden, wenn er fräftig ausgeprägt und widerstandsfähig werden soll, so daß er überall durchdringt und auch unter miglichen Verhältnissen sich zu behaupten weiß. Gin Mensch, deffen Sinn für Ordnung und Reinlichkeit fräftig entwickelt ist, wird überall Ordnung schaffen und Andere zur Ausübung dieser Tugend anhalten, währenddem ein nur oberflächlich oder zwangsweise Reinlicher und Ordnungsliebender diese Vorzüge unvermerkt wieder einbüßt, sobald der äußere Unstoß, der Zwang wegfällt oder wenn er mit unordentlichen, unreinlichen Leuten in Verkehr kommt. Die frühe und unabläffige Gewöhnung ist also auch hier die Hauptsache.

Hausfrauen, konservieret Obst!

Bei dem reichen Obstertrag, den die Bänme dieses Jahr abwersen, werden die Preise bescheiden bleiben. Es empsiehlt sich daher den Hausstrauen auf dem Lande, möglichst viel Obst für den Winter zu dörren, um die Schnitztröge wieder einmal gehörig zu füllen. Gut gekochtes, gebörrtes Obst galt bei den Alten als vorzügliche blutbereitende Speise und es wäre ganz am Platze, daß unsere jungen Bänerinnen sich dieser Tatzsache wieder erinnerten.

Neberwinterung der Zimmerpflanzen.

Schon so manche Blumenfreundin hat die bittere Erfahrung machen muffen, daß ihre Pflanzen, die sie für teures Geld erstanden, den ganzen Sommer hindurch sorglichst pflegte, im nächsten Frühjahre nicht wieder zu neuem Leben erwachten. So schön, wie sich ein aut arrangirter Blumentisch oder Tenster mit Blattpflanzen und schönblühenden Gewächsen ausmacht, sobald mit Verständnis dem Bedürfnis der einzelnen Pflanzen in der Pflege und Behandlung entsprochen wird, so traurig ist aber oft der Anblick solcher Pflanzen, welche ohne jegliches Verständnis behandelt werden. Sterben durch die unsinnigste Behandlung die für schweres Geld erstandenen Pflanzen nach einigen Wochen oder Monaten ab, so wird in den meisten Fällen dem Gärtner die Schuld gegeben, obwohl bei der den Pflanzen angedichenen verkehrten und ungeschickten Behandlung dieselben unbedingt zu Grunde geben mußten. Besonders aber geben bei der leberwinterung viele Zimmerpflanzen ein, und ist eine gute Ueberwinterung auch nicht leicht. Aber gerade in Betreff der Ueberwinterung machen sich die wenigsten Blumenfreunde irgend welche Scrupel. Die Blumen bleiben gewöhnlich im Wohnzimmer, bessen Temperatur bei Tage bis auf 160 R. hinaufgeheizt wird, während sie des Nachts auf 3-4 Grad sinkt, vor dem Fenster oder in irgend einem dunkeln Winkel, in Staub, Rauch und Rohlendunst stehen, werden dabei womöglich noch stark mit Wasser begoffen und, wie man glaubt, forgfältigst gepflegt. Kommt bann ber Frühling in's Land, so stehen sie traurig da, strecken bejammernswert ihre blätterarmen Zweige in die Luft und verraten, Zeugnis von dem Unverständnis ihres Pflegers ablegend, nur zu sehr, daß sie krank sind. erster Linie sollte stets bedacht werden, daß auch die Zimmerpflanzen zu Ende des Sommers ebenso gut in den Zustand der Ruhe treten, wie jede andere Pflanze. In diesem Zustande ist es für dieselben am besten, wenn sie in ein Zimmer gebracht werden, wo sie eine gleichmäßige Temperatur von 4-8° R. haben. Das Zimmer soll eine möglichst recht sonnige Lage

haben; die Fenster aber müssen durch Läden verschlossen werden können, um das Eindringen des Frostes zu verhüten. Liegt der Ueberwinterungs= raum über ober inmitten zweier stets geheizten Zimmer, dürfte ein Ofen zu entbehren sein, da die Temperatur dann bis zum Gefrierpunkt nicht fallen kann.

In einem solchen Zimmer sind die Pflanzen in zweckmäßigster Weise aufzustellen, und geschieht solches am besten auf einer Blumentreppe mit schmalen Brettern und ziemlich hohen Stufen, die in einer Entfernung von 1 Meter vom Fenster aufzustellen ist, damit die Pflanzen von vorn begossen werden können. Auf die untersten Stufen stellt man die lichtbedürftigsten Pflanzen, mehr nach oben diejenigen, die genügsam in dieser Hinsicht sind. Hinter dem Gestell werden solche untergebracht, die Blätter abgeworfen haben oder trautartige, die nicht in Begetation sind, die aber, sobald sie im Frühjahr zu treiben anfangen, mehr an das Licht gebracht werden muffen. Ferner ist zu beachten, daß eine Pflanze, die nicht in Begetation ist, selbstverständlich auch nur geringe Mengen Wasser verbraucht. Man begieße deshalb auch nur selten, und entferne das in der Unterschale befindliche Wasser baldigst. Durch stauende Rässe wird die Erbe fauer, wodurch die Wurzeln absterben, bezw. faulen. Stets ist zum Begießen aber nur Waffer zu nehmen, welches wenigstens Zimmertemperatur hat, niemals darf kaltes Wasser genommen werden.

Zum Schlusse sei noch erwähnt, daß das Doppelfenster einen sehr geeigneten Plat für Zimmerpflangen bietet. Die Gewächse erhalten hier Licht, sind der Ginwirkung der Sonne ausgesetzt und von der so schäd= lichen trockenen Stubenluft abgeschlossen. Liegt die Befürchtung nahe, daß bei Frost die Luft zwischen den Fenstern zu kalt wird, so sind die innern

Fenster zu öffnen, um Barme babin zu leiten.

Für unsere Damen.

Die befannteste Firma der Metallfurzwarenbranche, William Prym, bringt uns eine verbesserte Art Hafteln und Desen, beren Vorzüglichkeit so einleuchtend ist, daß wir nicht umbin können, unsere Ueberzeugung auszusprechen, daß jene Damen, die Brym's Batent = Reform = Hafteln an ihrer Toilette versucht haben, niemals wieder zu den alten Hafteln oder Defen zurückkehren werden. Mit vier, statt mit zwei Unnäh-Defen versehen, die sich leicht und sicher mit Kreuzstichen annähen und unausziehbar fest mit einander verbinden lassen, bilden sie an. der Taille ein festes, elastisches Metallband, das sich nie verbiegt und herauszieht und der Taille besseren Sit, größere Festigkeit und Haltbarkeit verleiht, so dag beim Gebrauch jede Dame die größten Ersparnisse an ihrer Toilette macht. Daß diese Hafteln, ohne abzumessen, fortlausend nur mit Kreuzstich angenäht werden, sichert ihnen auch ihren Ruf bei den Schneiderinnen. Daß sich die Hafteln nicht selbst öffnen, dafür sorgt eine kleine Biegung, respektive Federung im Haftel; trothem öffnet es sich leicht, da ein Druck auf die Dese genügt, um es herausspringen zu lassen.

Die Prym'ichen Vatent=Reform=Baken und Defen find

in allen Kurzwaren- und Posamentengeschäften zu haben.

Bestes Mittel, um Schuhwerk masserdicht zu machen.

(Mitgeteilt von A. v. Fellenberg-Ziegler).

Da bekanntlich zur Gesunderhaltung wasserdichtes Schuhwerk, bestonders bei den Landbewohnern, viel beiträgt, so bringe ich folgendes Mittel, das leider noch viel zu wenig bekannt ist und allen andern Mitteln, Lederöl, Talg, Schmalz, Thran 2c. weit vorzuziehen ist, unsern Lesern zur Kenntnis.

Man löst fein geschnitzeltes weich es Paraffin*), bas gang farblos (weiß durchscheinend) ist, in gewöhnliches Bengin, welche beide in allen Apotheken und Droguerien billig zu haben sind (Paraffin à Fr. 1. 50 per Kilo, Benzin à 50-60 Rp. per Liter). Wenn nun die Auflösung, die bei Zimmerwärme bald vor sich geht, aber gefättigt sein muß, fertig ist, so streicht man mit einem feinen Haarpinsel ober Schwamm bas Oberleder und die Sohlennaht des Schuhmerks, besonders diese, wiederholt mit dieser äußerst schnell trocknenden Auflösung an, die, da das Benzin sehr bünnflüssig ist, rasch in das Leder eindringt, bis das Leder nichts mehr aufnimmt und es seine Poren ausfüllt. Besonders die Sohlennaht muß reichlich getränkt werden, die Sohle selbst aber nicht, da sie dadurch allzu glatt (wie ein Fisch) werden würde und man, besonders im Winter, auf Schnee und Gis ober auf glatten Parquetböben, leicht ausglitschen würde. Sind das Oberleder und die Sohlennaht bis zur Sättigung getränkt, so nimmt das Schuhwert kein Wasser mehr auf und läßt es auch nicht durch, besonders wenn durch den Schuhmacher zwischen den Leder= lagen der Sohle eine masserdichte Einlage (aus Blaje 2c.) gemacht wird. Das Leder bleibt, da Paraffin weich, biegsam und plastisch ist, weich, behält seinen Glanz und läßt sich leicht wichsen, verbreitet auch keinen Beruch und schmiert nicht.

^{*)} Man muß darauf achten, daß man nur weiches Paraffin erhält, hartes ist untauglich.

Auch Lackstiefel und Lackschuhe lassen sich paraffiniren, obne den Glanz zu verlieren und lassen sich hernach auch wieder lackiren. Nur darf die

Auflösung nicht zu gesättigt sein.

Bei niederer Temperatur scheidet sich am Boden des Glases Paraffin ab, man muß also die Tränkung bei Zimmerwärme (+ 15° R.) vorsnehmen und das Glas stets genau und sorgfältig zustöpseln, weil sonst das Benzin verdunsten würde.

Es empfiehlt sich auch, die Paraffinirung des Schuhwerks (besonders

der Sohlennaht), nach seinem längern Gebrauch zu wiederholen.

Die gleiche Paraffinirung eignet sich auch sehr gut, um hölzerne Schubladen und Schieber, die nicht leicht auf- und zugehen, gangbarer zu machen, wenn man ihre Seiten und untern Leisten, sowie das Innere der Kästen und Kommoden ze., überhaupt alle reibenden Flächen, mit dieser Paraffinauslösung mittelst des Schwammes oder Pinsels bestreicht und trocknen läßt. Auch Schiebetüren und Schiebefenster, wo Holz auf Holz oder auch Holz auf Metall sich bewegt, wird durch Paraffiniren der reibenden Flächen glatt, gangdar und leicht beweglich. Mit dem Benzin, das wie gesagt, sehr flüchtig und dünnflüssig ist, dringt das Parafsin in's Holz, besonders in weiches, ein und macht es so glatt, daß Schubladen, Fenster und Türen ze. fast von selbst auf- und zugehen. Auch dauert diese Glättung sehr lange und braucht nicht so bald wiederholt zu werden. Auch zum leicht gangdar machen von hölzernen Gewinden, Zwingen, Pressen ze. eignet sich das Parafsiniren.

Dieses Paraffiniren wirkt viel besser und andauernder, als das Aufzreiben von trockener Seife, die man zu gleichen Zwecken gebraucht. Dieses Versahren eignet sich sehr für Tischler und Ebenisten, um gut und genauschließende Schubladengestelle zc. von Anfang an leicht gangbar und beweglich zu machen. Auch Möbel arbeiten viel leichter, wenn ihre unten reibenden (arbeitenden) Flächen paraffinirt werden. Da die Paraffinlösung

gang wafferhell ift, so färbt sie weißes Holz nicht.

NB. Man barf aber nicht vergessen, daß man mit Bengin, seiner

Leichtentzündlichkeit wegen, nie Abends bei Licht manipuliren darf.

Beides probatum est, daher es Jedermann nur bestens empfohlen werden kann.

Für Küche und Haus.

Baustrunk aus Zwetschigen und Pstaumen. Zuerst läßt man die ganz reisen Früchte entsteinen und zerdrücken (durch verzinnte Drahtsiebe reiben); dann der zerdrückten Masse in einer offenen Stande auf je zehn Kilo 6 Liter Wasser zusetzen; Temperatur etwa 15 ° C.; nach drei Tagen,

währenddem man die Masse fleißig durcheinander rühren nuß, läßt man sie abpressen und im Faß dem dadurch erhaltenen Saft auf 100 Liter 15 Pfund Zucker beisetzen. Nach 2—3 Monaten kann man den Wein von der Hese ablassen und in ein anderes Faß füllen. Man sehe darauf, daß der Keller, während die Beerenobstweine noch gähren, immer etwa $10-15^{\circ}$ R. Wärme hat. Merkt man von der Gährung nichts, so setze man auf den Hektoliter 20 Gramm Salmiak zu oder 40 Gramm frische Preßhese oder 100 Gramm zerriebene Malzkeime.

*

Salat von Tomaten (Liebesäpfel). Große reife Tomaten werden fein geschnitten, mit etwas sein gewiegter Zwiebel und Kapern vermengt; hat man übrig gebliebenes Fleisch, so schneidet man dasselbe ebenfalls sein und vermengt alles gut, gibt Essig, Del und Salz dazu. Man bereitet den Salat eine Stunde vor dem Essen; wenn gut durchzogen, schneckt derselbe trästiger. Die Griechen kochen Tomaten mit Kartosseln zusammen, wie wir Möhren. Ein billiges und dabei wohlschmeckendes Gericht ist solgendes: Ein Stück Butter oder Fett in Kasserole oder Topf getan; heiß geworden, eine kleine Zwiebel hineingeschnitten, dann 4—5 Tomaten abgeschält, hinein geschnitten, dann nach einer halben Stunde Kochens 5—6 große Kartosseln hinein geschnitten und weich gekocht. Man kann auch einen Löffel Fleisch-brühe daran thun.

4

Bagenbuttensauce (zu Mehlspeisen, Grieß- oder Reisbrei u. s. w.) bereitet man, indem man frische, getrocknete und eingemachte Hagebutten mit Wasser, gestoßenem Zimmt, sein geschälten Citronenschalen und etwas Mehl oder Semmel kocht, darauf durch ein Haarsied streicht, das Durchsgestrichene mit etwas Wein oder Zucker aufkocht und Citronen- oder Berberitzensaft zusetzt. Der ausgepreßte Saft der Hagebutten mit Wasser gemischt liefert ein sehr angenehm erfrischendes Getränk.

*

Berelichen Blumensuft kann man auf einfache Weise auf Flaschen ziehen und aufbewahren. Hat man viel Rosen, besonders Centisolien, so kann man deren unbeschädigte Blumenblätter in Flaschen sammeln, füllt diese mit Spiritus (natürlich keinen denaturirten) und etwas seinem Cognac, stöpselt sie zu und stellt sie drei dis vier Wochen in die Sonne oder auf die heiße Herdplatte. Einige Tropsen dieses Spiritus auf den heißen Osen gegossen, erfüllen das Zimmer mit köstlichem Rosenduft. Auf diese Weise lassen sich selbstredend auch andere Blumendüste konservieren (Heliotropium Reseda, Veilchen, Orchideen).

Käsknöpfli. Für 6 Personen werden etwa ½ Kg. Mehl, ein Kaffees löffeli Salz, 1—3 Eier und die nötige Milch zu einem dicken, zusammens hängenden Teig gerührt, bis er Blasen wirft. Von diesem Teig werden mit einem Löffel oder Messer steine, längliche Stückli abgeschnitten, in start kochendes Salzwasser gebracht und einmal aufgekocht. Dann wird eine feuerseste Platte mit Butter bestrichen, die Knöpfli werden lagenweise, gut abgetropft, hineingebracht, dazwischen geriebener Käse gestreut, warme Milch darüber gegossen und auf glühenden Kohlen nochmals aufgekocht. Zuletzt werden in Butter geröstete Brosamen darüber gestreut. Uebrige Knöpfli können nochmals in Butter gebraten oder verwiegt in die Suppe gebracht werden.

Andere Art Käsknöpfli. Die Bereitung des Teiges ist gleich wie in voriger Nummer, ebenso das Kochen in Salzwasser. Wenn die Knöpfli obenauf schwimmen, werden sie herausgezogen und in anderes heißes Salzwasser gebracht, wo sie liegen bleiben, aber nicht kochen dürsen bis kurz vor dem Anrichten. Sie werden hernach auf eine Platte gebracht, geriebener Käse wird dazwischen gestreut und das Ganze mit zerlassener Butter oder mit einigen Löffeln voll Bratensaft übergossen. — Uedrig gebliebene Knöpfli sind sehr gut, wenn sie nur einsach in Butter gebraten werden, bis sie gelb und durch und durch heiß sind.

Risotto mit Käse. 300 Gramm Reis werden ausgelesen, angebrüht und zwischen einem Tuch trocken gerieben. Dann wird ein starker Löffel Tett oder Butter heiß gemacht, zwei gehackte Zwiebeln und der Reis werden darin geröstet, bis die Zwiebeln gelb sind, so viel Fleischbrühe, daß sie gut darüber steht, dazu gegossen und das Ganze auf schwachem Feuer körnig weich gedämpst. Beim Anrichten wird geriebener Käse damit vermischt oder es werden kleine Stückli von Geslügel, Wurst oder Schinken darin gedämpst.

Polenka. 3 Tassen Wasser mit dem nötigen Salz werden siedend gemacht, 1 Tasse Maisgries eingerührt und fünf Minuten gekocht. Here nach mischt man 2—6 Löffel geriebener Käse darunter, richtet die Masse an, bestreut sie mit gelb gerösteten Zwiebeln und gießt ein wenig heiße Butter darüber.

Polenka anderer Ark. 1 Liter Milch, 125 Gr. Mais und ein wenig Salz werden zu einem dicken Brei gekocht, angerichtet und zum Erkalten gestellt, hernach in Scheiben geschniten und ohne Gier gebraten, oder auch

mit dem Schäufelchen in kleine Stücklein geteilt und gut durchgeröstet. Dieses ift mit Milch genoffen eine nahrhafte und billige Speise. — Man fann die Maisschnitten auch mit geriebenem Rase bestreuen und auf einem mit Butter oder Speck bestrichenen Backblech im Ofen backen.

Rasebrei. 1 Rg. Brod wird in dunne Scheiben geschnitten, lagenweise in eine Schüssel geordnet, 2-300 Gr. geriebener Rase bazwischen gestreut, alles mit soviel kochendem Wasser übergossen, als das Brod aufzusaugen vermag, und zugedeckt etwa 10 Minuten stehen gelassen. Hernach wird in einer Pfanne ein Stückli Butter heiß gemacht, das ein= geweichte Brod hineingegeben, mit einer Keule zu einem feinen Brei gegestoßen und mit Milch zur gewünschten Dicke gekocht; angerichtet und mit gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt, fann die Speise servirt werben.

Kaseauflauf. Zwei Löffel Diehl werden mit Milch glatt gerührt; dann werden 6 Eigelb, 1/4 Rg. geriebener Rase, 1 Liter Milch und der steife Schnee des Eiweißes damit vermischt. Hernach wird eine tiefe Blech: oder irdene Form mit Butter bestrichen, die Räsemasse hineingegeben, die Form in einer Bratpfanne in heißes Wasser gestellt und so im heißen Dfen gebacken. Das Gericht wird warm fervirt.

Rührkartoffeln mit Speck. Die zerquetschten Kartoffeln werden mit der Flüssigfeit des ausgebratenen Speckes verrührt, aufgegeben und mit den kleinen Speckflocken, mit denen man geschnittene Zwiebeln gebraten hat, überstreut. Man achte aber darauf, daß man den fertig gemachten Kartoffelbrei nicht längere Zeit stehen lassen muß, denn sonst verliert er an Feinheit und Geschmack.

Grosse Ersparnis an Butter und Feuerungsmaterial!

Kein lästiger Rauch und Geruch mehr!

Die Braunmehl-Fabrik

von Rudolf Rist in Altstätten, Kanton St. Gallen,

empfiehlt fertig gebranntes Mehl, speciell für Mehlsuppen, unentbehrlich zur Bereitung schmackhafter Suppen, Saucen, Gemüse etc.

Grosse Anstalten, Spitäler und Hôteliers sprechen sich über das Fabrikat

nur lobend aus. - Chemisch untersucht.

Ueberall zu verlangen! In St. Gallen bei: A. Maestrani, P. H. Zollikofer z. Waldhorn; F. Klapp, Droguerie; Jos. Wetter, Jakobstrasse; in **St. Fiden** bei: Egger-Voit; Joh. Weder, Langgasse.