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

**Band:** 16 (1894)

**Heft:** 20

**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

# Roch=& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erfceint am britten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 5

Mai 1894

## Praktische Anleitung zum Stärken und Glätten von Kragen, Manschetten, Hemden und Vorhängen.

(Schluß.)

Blätten (Bügeln) der Kragen und Manschetten. Man nehme ein Wäschestück aus dem Tuch und lege dasselbe glatt auf den Plätttisch, die linke Seite nach oben, ziehe es zurecht, bis die groben Falten alle entfernt sind. Hierauf nehme man ein heißes Gifen, führe es erst langsam und porsichtig über die ganze linke Seite und ziehe gleichzeitig den Stoff von der Mitte aus nach beiben Seiten in der Richtung bes Fadens glatt zurecht. Die kleinen Falten verschwinden dadurch von Dann plätte man einige Male unter ftarkem Druck mit selbst. beiden Händen von der Mitte aus gegen die Seiten bin, aber immer in denselben Richtungen. Hierauf wird der Kragen gewendet und wenn die linke Seite genau nach vorstehender Anleitung behandelt worden ist, wird man auch auf der rechten Seite keine einzige Falte mahrnehmen. bereits erlangte Festigkeit des Rragens beweist dann, daß die inneren und äußeren Lagen des Stoffes fest zusammenhängen und es wird keine lose Stelle mehr zu finden fein.

Sollten jedoch auf der rechten Seite einige Falten zu bemerken sein, so beseuchte man sie ganz leicht mit einem Stückhen reiner Leinwand, ziehe sie mit den Fingern oder mit einem Falzbein zurecht und plätte hiers auf die rechte Seite in derselben Weise, wie vorher die linke, erst sorgsfältig und behutsam. Hat man sich überzeugt, daß die verschiedenen Lagen der Leinwand sest zusammenhalten, so plätte man unter Aufwand von möglichst viel Kraft mit beiden Händen zugleich, hüte sich jedoch, durch unregelmäßige Führung des Gisens Falten hervorzubringen.

Wünscht man besonders schönen gleichmäßigen Glanz zu erzielen, so lege man zum Schluß das Wäschestück der Länge nach (die rechte Seite oben) auf den Tisch, setze das Plätteisen links quer an und sahre mit demselben unter möglichst starkem Druck und ohne jede

Unterbrechung bis an's andere Ende des Wäschestückes hin. Bei dieser Manipulation muß der Oberkörper ganz über den Plätttisch hergebeugt werden, so daß der Druck mit beiden Händen senkrecht auf das Plätteisen ausgeübt wird, denn auf diese Weise allein kann ein solch' starker Druck erzielt werden, wie er zur Erzeugung eines gleichmäßigen, prachtvollen Glanzes nötig ist. — Bei richtiger Aussührung dieses Versahrens fällt dann das sonst übliche, umständliche Glanzplätten weg. Bei dem ansfangs vorzunehmenden Plätten auf der linken Seite dagegen darf nur kurze Zeit mit starkem Druck geplättet werden, damit nicht das seine Ausssehen der rechten Seite verdorben wird. Auch soll die innere Seite der Kragen und Manschetten nicht vollständig trocken und nicht glänzend gesplättet werden, weil dieselben dadurch leicht an Steisheit verlieren.

Stehkragen mit umgelegten Eden sind manchmal etwas schwieriger zu plätten als solche der gewöhnlichen Façon. Am besten plättet man die Ecken für sich allein; doch dürfen dieselben beim Umbiegen nicht gar zu steif geplättet werden, damit der Stoff beim Plätten an der Kante nicht bricht; die Ecken müssen auf der linken Seite ebenso glatt geplättet sein, wie der ganze Kragen auf der rechten Seite.

Blasen bilden sich im allgemeinen nur, wenn die Leinwand ganz neu oder beinahe noch neu ist oder wenn die Stärkelösung zu dick ist, so daß sie nicht bis zu den inneren Lagen des Stoffs eindringen kann. Wenn gleichzeitig ein sehr heißes Eisen verwendet wird, so ist das Uebel noch größer. Um etwaige Blasen zu entfernen, beseuchte man die betreffenden losen Stellen nochmals ganz leicht mit einem leinenen Fleckchen, zerdrücke die Blasen sest mit dem Ballen der Hand, die der Stoff sest zusammenhält und plätte vorsichtig mit einem nicht zu heißen Eisen. Die Blasen werden sich dann nicht wieder zeigen.

Folgendes Verfahren macht die Nänder und Ecken der Kragen und Manschetten besonders schön glatt:

Man nehme die fertig geplätteten Gegenstände und sahre unter forts währendem starkem Druck mit der Spitze des Plätteisens, das nicht zu heiß sein darf (ein zu heißes Eisen gibt leicht gelbe Flecken an den Rändern), längs des Randes, wo sich dann eine glänzende Linie bildet, die sich hübsch abhebt und das Aussehen der Wäsche wesentlich verschönert.

Glanzwäsche nimmt den Schmutz nicht leicht an und kann daher viel länger getragen werden als ohne Glanz geplättete Wäsche. Es ist daher zu empfehlen, die Wäsche in der unten auf der Seite 33—34 angestührten Weise auf Glanz zu plätten. Ein anderes allgemein übliches, aber viel umständlicheres Verfahren ist folgendes:

Man befeuchte die Kragen, Manschetten, Hemben 2c., nachdem sie auf die erwähnte Weise trocken geplättet worden sind, auf der rechten Seite leicht mit einem, in reines Wasser getauchten und wiederum gut ausgedrückten reinen Leinwandsseckchen, lege sie auf eine harte, glatte Fläche (Glanzpappe oder ein glattes Brettchen von Hartholz) und plätte mit einem Glanzplätteisen oder mit der hinten abgerundeten Kante eines gewöhnlichen Plätteisens rasch in kurzer, schaukelnder Bewegung hin und her, bis sich ein schöner Glanz über die ganze Fläche hin gleichmäßig verbreitet. Der Glanz entsteht hauptsächlich durch schnelles Plätten mit heißem Eisen unter starkem Druck und bei schaukelnder Handebewegung. Heißes Eisen bei wenig Druck gibt ungenügend Glanz; ebenso ein zu kühles Eisen bei starkem Druck. Beim Glanzplätten ist besonders darauf zu achten, daß die Wässche nicht zu feucht gemacht wird, denn sonst verliert dieselbe ihre Steisheit und es entstehen leicht Blasen.

Leinenwäsche ist leichter glänzend zu machen als Baumwollwäsche.

Wird eine Stelle auf der Wäsche durch zu heißes Eisen versengt (verbrannt), so bereitet man sich aus 1 Teil Chlorkalt und 9 Teilen heißem Wasser eine schwache Lösung. Nachdem dieselbe klar geworden, taucht man ein leinenes Fleckchen ein und bestreicht damit, falls nötig wiederholt, die beschädigte Stelle, welche vorher mittelst heißem Wasser von der anhängenden Stärke befreit worden. Unmittelbar, nachdem die weiße Farbe wieder hergestellt ist, wäscht man den Chlorkalk gründlich aus — dieses Versahren schadet der Wäsche nicht im mindesten — oder: man legt das beschädigte Stück einige Zeit in kaltes Wasser, trocknet es dann an der Sonne und wiederholt dieses Versahren so lange, bis der Fleck verschwunden ist.

§ 9. Das Runden der Kragen und Manschetten. Ist die Wäsche wie in § 8 beschrieben geplättet und glänzend gemacht, so rundet oder façonniert man die Gegenstände, so lange sie noch warm sind, auf folgende Weise:

Man legt einen Kragen oder eine Manschette auf den Plätttisch, die linke (innere) Seite nach oben, nimmt das heiße Eisen in die rechte Hand, setzt es in schräger Richtung am linken Ende des Gegenstandes an, zieht diesen vorsichtig aber fest gegen sich und biegt den frei werdenden Teil rund über das Eisen.

Dies ist die gewöhnliche Art, Kragen und Manschetten zu runden. Es gehört dazu eine gewisse Erfahrung und es gelingt um so besser, je sorgfältiger die Gegenstände vorher geplättet worden sind. Man kann diese Arbeit nur dann richtig aussühren, ohne daß die Gegenstände Halt und Steisheit verlieren, wenn man sie vorher so sorgfältig geplättet hat, daß alle Teile der Leinwand fest zusammenhängen.

Gin anderes Verfahren ist folgendes: Man binde einige fertig geplättete Manschetten mittelst eines Bandes durch die Knopflöcher zusammen und
lege die andern Manschetten zusammengerollt in die Mitte, dadurch
werden alle nach einiger Zeit von selbst gerundet.

Die Gegenstände sind jetzt fertig, doch ist es gut, dieselben noch etwas nachzutrocknen, wodurch sie härter werden. Dies wird am besten dadurch erzielt, daß man die fertig geplätteten Gegenstände auf einem Drahtrost ganz nahe an den Ofen, auf den Herd oder direkt an die Sonne legt, wo sie dann einen hohen Grad von Steisheit erreichen.

S 10. Das Plätten der Hemden. Nachdem das Hemd (in gleicher Weise wie unter § 4 u. 7 für Kragen und Manschetten vorgesschrieben) gestärft und hernach einige Zeit im Tuch abgedämpst worden ist, lege man dasselbe auf den Plätttisch und plätte zunächst die ungestärkten Teile in solgender Reihenfolge: zuerst die beiden Aermel nacheinander, hierauf die Achselstücke, das Halspreis (Halsqueder) oder den Kragen und den Kücken des Hemdes, welcher auf beiden Seiten zu plätten ist. Sosdann breite man das Hemd aus, und plätte die Vorderseite, mit Ausnahme der Brust, die zuletzt an die Keihe kommt und ganz besondere Ausmerkssamkeit erfordert. Man bilde im Kücken 2—3 Falten und lege ein mit dickem Flanell bedecktes Vrettchen unter die Vrust, damit Kücken und Brust nicht zusammenkleben. Hierauf plätte man den Brusteinsatz in gewöhnslicher Weise und zwar nur auf der Vorderseite, falte das Hemd hübsch zusammen und hänge es zum Trocknen auf.

Stickereien werden anfangs ohne jede Berücksichtigung mit den übrigen gestärkten Teilen des Wäschestückes auf der oberen Seite glatt geplättet, hierauf wendet man dasselbe, legt es auf eine weiche Unterlage und bringt durch Eindruck mit einem geeigneten Instrument die gewünschten Erhabenheiten hervor.

§ 11. Das Stärken von Vorhängen, Schürzen etc. Man bereite die Stärkelösung genau auf dieselbe Weise, wie für Kragen und Manschetten, mache sie aber wesentlich dünner.

Beim Waschen der Vorhänge wird, falls dieselben ein cremefarbiges Aussehen bekommen sollen, in das letzte Wasser ein in etwas Leinwand gewickeltes Stücken Ocker getaucht und so lange gerührt, bis die Vorzhänge die gewünschte Färbung angenommen haben. Nachdem die Vorzhänge aus dem Wasser genommen, werden sie tüchtig ausgewunden und, salls man die Vorhänge ziemlich steif stärken will, vorher zum Trocknen aufgehängt. Wünscht man die Vorhänge weniger steif, so kann das Trocknen unterbleiben und es können dieselben gleich nach dem Auswinden in die Stärkelösung getaucht werden, in welcher sie tüchtig eingerieben und dann

ausgewunden werden. Hierauf werden dieselben in ein Tuch eingeschlagen und nach einiger Zeit in gewohnter Weise geplättet.

Man toche die Stärke nicht, da Mack's Doppel-Stärke durch

Rochen ihre Kraft verliert.

Wenn die Stärke gekocht ist, so werden die Vorhänge leicht zu steif

und zerreißen bald.

Wenn die Stärke dagegen nicht gekocht ist, so werden die Gegensstände weißer und erhalten ein schönes, glattes Aussehen, das viel besser gefällt, als der steife Appret von gekochter Stärke, welche das Gewebe brüchig macht und zudem viel schwerer wieder auszuwaschen ist. Vorshänge, die regelmäßig mit ungekochter Mack's DoppelsStärke gestärkt werden, halten demnach viel länger, ohne zu zerreißen, als bei dem früheren Versahren mit gekochter Stärke, nicht blos aus den oben genannten Gründen, sondern auch, weil bei Verwendung von ungekochter Mack's DoppelsStärke das Gewebe besonders geschont wird.

### Für Küche und Haus.

Ein rostiges Bügel- oder Plätteisen wieder in Ordnung zu bringen. Man bestreicht dasselbe an allen Stellen mit Petroleum, stellt es eine Weile hin, scheuert es tüchtig mit Seise und nassem Sande und wäscht es ab. Dann drückt man einen derben, trockenen Lappen, mit Petroleum beseuchtet, in Sand, scheuert nochmals allerwärts so lange, bis der Rost entsernt ist, putzt mit einem Lappen nach und wiederholt das Putzen mit Petroleum und Sand noch einmal. Darauf scheure man das Bügeleisen mit heißem Sande oder heißer Steinkohlenasche, stelle es zum Heißwerden auf den Herd, bestreiche die untere Fläche mit einem Stückchen Wachs und reibe sie auf einem alten Stücke Zeug durch Hin- und Hersachs und reibe sie auf einem Alten Stücke Zeug durch Hin- und Hersachsen ab. Um das Rosten eines Bügelseisens überhaupt zu vermeiden, lasse man dasselbe stets auf der warmen Herdplatte erkalten.

Boldkäfer-Schuke werden wie neu, wenn man folgendes Verfahren anwendet: Man bestreicht die Schuhe mit Eiweiß, legt ein Stück Schaumgold darauf und tupse es mit Watte sest. Ist das Gold so sestgeklebt, daß man mit dem Finger darüber streichen kann, so wird der Schuh mit weißem Lederlack lackiert. Der Schuh muß am grellsten Sonnenlicht trocknen und wird tags darauf nochmals recht schnell lackiert.

Enge Lederhandschuhe werden weiter, wenn man sie  $^1/_4$  Stunde lang in einem befeuchteten weißen Tuche eingewickelt liegen läßt. Das Tuch darf aber nicht zu naß sein.

Salz als Versüßer des Buckers. Bucker und Salz werden in ber Regel als unvereinbar ober als Gegenfätze angesehen in ihrer Wirkung auf die Geschmacks-Organe. Es ist jedoch z. B. eine im gewöhnlichen Leben beobachtete Tatsache, daß eine fehr kleine Menge Salz, füßem Raffee zugesetzt, demselben ein erhöhtes Aroma erteilt. Schinken mit Bucker gepökelt haben in manchen Gegenden einen besonderen Ruf; gerade in Deutschland werben "sauersuß" gekochte Gemuse und Salate, Die mit Salz und Zucker angemengt sind, sehr gerne gegessen. Professor Zunt in Berlin hat schon vor längerer Zeit in der dortigen physiologischen Gesellschaft die Tatsache, daß Zucker durch hinzufügen von Salz füßer wird, näher erläutert. Aus seinen Untersuchungen ergibt sich: Wenn zu einer Zuckerlösung eine sehr tleine Menge einer Salzlösung gebracht wird, welche so verdünnt ist, daß man keinen falzigen Geschmack mehr wahrnimmt, so entsteht eine erhöhte Sußigkeit der Zuckerlösung. Gine in gleichem Mage verdünnte Chininlösung soll dasselbe Ergebnis liefern. Die Erklärung für diesen schein= baren Widerspruch ist, daß die — wenn auch noch so schwache — Salzigkeit bezw. Bitterkeit der Lösung eine vermehrte Reizbarkeit des Geschmackssinnes durch die gleichzeitige Einwirkung mit einem anderen Reiz hervorrufen und baburch den Reiz, welcher am intensivsten wirkt, — scheinbar — noch stärker hervortreten lassen.

Um mässerige Kartoffeln mehlig zu machen, ist es ratsam, dieselben vor der Zubereitung einige Zeit in die Nähe des warmen Ofens zum Trocknen auszubreiten. Nachdem die überflüssige Feuchtigkeit verdunstet, werden sie mehlig und gewinnen wirklich an Wohlgeschmack. Dasselbe kann übrigens auch unmittelbar vor dem Aufsetzen dadurch erreicht werden, daß man jeder einzelnen rund herum einen schmalen Streifen abschält. Die so vorsbereiteten Kartoffeln brauchen nicht so lange zu kochen, werden mehlig und auch schmackhafter.

Aus altem Rahm gute, schmackhafte Butter zu erzielen. In kleineren Wirtschaften mit wenigen Kühen dauert es oft längere Zeit, bis man so viel Rahm zusammen hat, um buttern zu können. Dadurch nimmt die Butter leicht einen bitteren, strengen und unangenehmen Geschmack an. Diesem Uebelstand beugt man vollkommen vor, wenn man dem Rahm nach und nach eine kleine Menge Salz, etwa 30 bis 40 Gramm auf ein Liter, zusett. Die Butter gewinnt durch diese Beimischung nicht nur an Geschmack, sondern wird auch fester, und überdies erleichtert auch der Salzzusatz das Buttern.

Eierkuchen auf österreichische Art zubereitet. Zu einem solchen Eierkuchen für 6 Personen schneibet man vier Semmeln in dünne Scheiben, weicht dieselben in dreiviertel Liter Milch und zerquirlt sie hierauf mit 12 Eiern, etwas Salz und 125 Gramm Zucker. Dann erhitzt man 125 Gramm Butter in einer großen eisernen Pfanne, gießt den Teig hinein, stellt die Pfanne auf einen Dreisuß in den Ofen und läßt den Eierkuchen eine Stunde backen. Anstatt dem Zucker kann man auch würfelig gesschnittenen rohen Schinken in den Teig geben.

Räseanstanf. Zwei Löffel Mehl werden mit Milch glatt gerührt; dann werden 6 Eigelb, ½ Kg. geriebener Käse, 1 Liter Milch und der steise Schnee des Eiweißes damit vermischt. Hernach wird eine tiefe Blechsoder irdene Form mit Butter bestrichen, die Käsemasse hineingegeben, die Form in einer Bratpfanne in heißes Wasser gestellt und so im heißen Ofen gebacken. Das Gericht wird warm serviert.

Beröstete Kammelnieren. (Frühstücks: oder Abendspeise.) Man spaltet die Nieren in der Mitte, ohne daß sie ganz auseinanderfallen dürfen, bestreut sie mit Pfesser und Salz, wälzt sie in geriebener Semmel und röstet sie schnell, dis sie weich sind. In jede Niere füllt man ein Stückchen mit seinen Kräutern gemischte Butter, träuselt auf jede einige Tropsen Citronensast und richtet sie sofort an, da jedes Stehen ihnen schadet, sie bei läugerem Stehen sogar trocken werden und nicht mehr ahnen lassen, welch tressliche Schüssel sie bei sofortigem Auftragen bilden. Am besten reicht man einen Bohnen-, Gurken- oder Kartosselsalat nebenher.

Dom "Waldmeister". Nicht gar vielen ist bekannt, daß man auß der Waldmeister-Pflanze einen Thee bereiten kann, der an herrlichem Aroma dem asiatischen Thee kaum nachsteht. Man versuche, jetzt ist die Blütezeit. Die Behandlung ist folgende: Der Waldmeister, der hier in fast allen Wäldern wächst, wird in der Blütezeit, am besten aber noch früher, ehe die Blüte außbricht, gepflückt, die Blätter (nicht die Blüten) sorgfältig vom Stengel abgerissen, der nicht verwendet wird, dann in der vollen Mittagshitze auf Papierbogen getrocknet, dis sie zusammenschrumpsen und schwarz werden. Die Ausbewahrung und Verwendung ist die gleiche, wie beim asiatischen Thee. Wer diesen Thee von schöner goldbrauner Farbe, dessen Wirkung eine angenehm belebende ist, genießt, wird seines Lobes voll sein.

Belgrader Brot. 250 Gramm Mehl wird auf dem Backtisch in Form eines Kranzes ausgebreitet; in die Mitte kommen 250 Gramm Zucker, 250 Gramm geschälte und in kleine Würfel geschnittene Mandeln, die gröblich geschnittene Schale einer Zitrone, 7 Gramm Zimmt, 5 Gramm

Nelken, beides fein gestoßen, eine gute Messerspitze voll feingestoßener Potasche, 3 Gier und 1 Eidotter. Alles wird zu einem festen Teig zussammengeknetet, den man fingersdick ausrollt, in länglich viereckige, fingersgroße und zweifingerbreite Stücke schneidet und auf einem mit Mehl bestreuten Blech backt.

Man kann auch den Zucker mit den Eiern, von denen dann eines weiter genommen wird, eine halbe Stunde lang rühren und hierauf die übrigen Bestandteile, zuerst die Mandeln, das Mehl zuletzt, darunter arbeiten. Die Potasche bleibt in diesem Falle ganz weg.

Befärbtes und verfälschtes Mehl zu erkennen. Es giebt Mehl, das mit Ultramarin verfälscht ist. Der Zweck des Färbens mit diesem Stoffe ist, den gelblichen Ton in einen weißlichen zu verwandeln. Eine solche Verfälschung des Mehles, wie auch mit andern Stoffen, z. B. Gips, Sand, Schwerspat kann leicht erkannt werden. Man schüttet etwas Mehl in eine Medizinflasche mit Chlorosorm und überläßt es acht Tage der Ruhe. Beim ruhigen Stehen tritt das leichtere Mehl an die Oberfläche des Chlorosorm, die schwereren Beimengungen (Sips, Sand 2c.) sinken zu Boden, lassen sich dann leicht erkennen und unschwer weiter untersuchen.

Falsche Butterschnitten. Von 150 Gr. Mehl, 90 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker, Messerspitze Zimmt, 60 Gr. geriebener Chokolade, ein ganzes Ei und zwei Dotter schlägt man einen Teig gut ab, treibt ihn messerrückenstark aus, schneidet Stückchen wie Brodschnitten zum Thee, bäckt sie auf dem Blech und giebt dann Eigelb mit Zucker darauf, was man noch etwas trocknen läßt.

Paprikasteisch. 125 Gr. Speck werden in Würfel geschnitten, gelb gebraten, 3 Zwiebeln in Scheiben oder Würfeln darin mit 1 Messerspitze Paprika gelb geröstet, 1 Kgr. in Würfel geschnittenes saftiges Kindsleisch vom Vorderviertel hinzugegeben und in zugedecktem Topfe bei schwacher Hitze bräunlich geschmort. Ist dies erfolgt, so giebt man Wasser, Fleischsertrakt und etwas Salz hinzu und richtet das Fleisch an, sobald es weich und die Sauce noch nicht ganz eingekocht ist.

Westfälischer Kartoffelpfannenkuchen. Man reibt rohe, geschälte Karstoffeln, schüttet etwas Wasser darauf und thut sie zum Ablausen auf ein Sieb oder in ein Tuch; dann gibt man in einer Schüssel einige Eier, saure Sahne und etwas Salz hinzu und bäckt von dem Teige in reichlich Butter kleine flache Kuchen, etwa so groß wie Beefsteaks, schön braun bei starkem Feuer und gibt sie sogleich zu Tisch.