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

Band: 16 (1894)

Heft: 46

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: 11.08.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | No. 11 | November 1894

Das Schuhzeug.

Bei beginnendem Winter richtet die Hausmutter ein besonderes Augenmerk auf das Schuhzeug. Sie sorgt dafür, daß die Füße bei der nassen Witterung trocken bleiben, indem sie das Lederzeug undurchlässig, wasserdicht macht. Am besten erreicht sie dies durch nachstehendes Verfahren: 1/2 Kilo weißes Harz oder gekochtes Terpentin, sog. Gaspech, wird in einem eisernen Topf erhitzt. Sobald das Harz geschmolzen ist, werden nach und nach 900 Gramm Baumöl zugerührt. Das Gemisch muß einem durchsichtigen Syrup gleichen und wird dann zum Gebrauch aufbewahrt. Sollen die Stiefel oder Schuhe nun wasserdicht gemacht werden, so wird diese Masse auf das trockene Schuhwerk mit einer hiezu bestimmten Bürste aufgerieben. Dann wird es an die Sonne oder an einen warmen Ofen oder Herd gestellt, doch nicht allzu stark erwärmt. Die Masse darf aber nur in kaltem Zustande aufgerieben werden. Am nächsten Tag wiederholt man das Aufbürsten, und wenn nötig, das heißt, wenn das Leder nach 24 Stunden trocken erscheint und von der Masse noch aufzunehmen vermag, dann noch einmal. Bleibt schließlich das Leder äußerlich fettig, stark glänzend, ist es also völlig gesättigt, so wird es mit einem Tuche trocken gerieben. Das Leder ist nun vollständig wasserdicht. Derartig behandeltes Schuhwerk bleibt immer weich und geschmeidig und kann auch in gewohnter Weise gewichst werden. Hat man mit der Masse auch die Sohlen getränkt, so geht weder Schneewasser noch sonstige Nässe durch.

Das Kochen im Winter.

Das Kochen im Ofen, das früher im Winter von jeder Familie geübt wurde, ist durch die in der Neuzeit so lebhaft in Aufnahme gekommenen Immerbrenner an vielen Orten zurückgegangen, was manche Hausfrau lebhaft bedauert um der Bequemlichkeit willen, die sie damit eingebüßt hat.

Einmal dem gut geheizten Kachelofen anvertraut, konnten die Speisen vom Morgen bis zum Mittag am Kochen erhalten bleiben, ohne daß sie der weiteren Aufsicht bedurft hätten. Die sorgliche Hausfrau kochte im Winter auch nur solche Gerichte, die im Ofen zubereitet und dort auch besonders gut wurden. Kraut und Speck, Rüben, Erbsen, Gerste, Rauchfleisch und Wurst, Kartoffeln und Obst — wie schmackhaft und weich wurde alles im Ofen. Wie wenig Mühe verursachte dies Kochen und mit welcher Berechtigung erlaubte sich die Hausmutter eine warme Stube zu machen, wenn sie im Herde kein Holz verbrauchen mußte. Rechnete sich's doch Manche zum großen Verdienste an, den ganzen Winter das Feuer im Herde nicht angezündet zu haben. Freilich war infolge dessen die Küche dann ein Ort des Schreckens, an welchem man sich nur gezwungen aufhalten mochte, so daß auch das Zurichten der Speisen in die Stube verlegt wurde.

Den prächtigsten Ersatz für den Kochofen bildet „Susanna Müllers Selbstkocher".

Auch er erhält die ihm übergebenen Speisen vom Morgen bis zum Mittag im Kochen und sie werden darin so weich und saftig und schmackhaft, daß es eine Freude ist, die Gerichte aufzutragen und zu essen.

Auch das Kochen im Selbstkocher geschieht mühelos, man braucht die darin eingestellten Speisen nicht zu kontrollieren; dabei hat der Selbstkocher vor dem Ofen das voraus, daß er die Speisen weich und schmackhaft kocht, ohne Brennmaterial zu beanspruchen.

Wo die Speisen auf einem Gaskocher an- und vorgekocht werden können, da kocht man mit Hülfe des Selbstkochers auf zeitsparendste und billigste Weise.

Alle gedämpften und gesottenen Speisen werden im Selbstkocher unübertrefflich. Milch- und Mehlspeisen quellen im Selbstkocher so bedeutend auf und werden infolge dessen so bekömmlich, ergiebig und fein im Geschmack, wie bei keiner anderen Kochart.

Der Selbstkocher hat den weiteren Vorteil, daß ganz besonders bequem auf dem Gasfeuer ein und dasselbe Geschirr zum Ankochen, Einstellen und Auftragen der Speisen benutzt werden kann, was schon in der Anschaffung und nachher beim täglichen Gebrauche Ersparnisse ermöglicht. Die in Anspruch genommene Hausfrau wird es angenehm empfinden, Tag für Tag nur halb so viel Geschirr waschen zu müssen. Ein Selbstkocher ist ein unerläßliches Ausstattungsstück sowohl für den großen wie für den kleinen, für den neu eingerichteten wie für den schon längst bestehenden Haushalt.

Ueber Zimmerheizung.

Soll ein Zimmer möglichst sparsam und möglichst gut geheizt werden, so sind nachfolgende von A. v. Fellenberg-Ziegler veröffentlichte, als vortrefflich erprobte und bewährte Regeln genau zu beachten:

1. Das Feuer darf bei Holz, besonders bei Tannenholz, nicht zu stark und lebhaft sein; es darf nicht sausen und prasseln, sondern es soll nur, besonders durch verringerte Luftzufuhr durch die Ofentüre, ruhig flammen, wie ein Feuer auf dem offenen Herd, sonst jagt man alle Hitze zum Schornstein hinaus. Brennt das Holz zu stark trotz der verminderten Luftzufuhr, so muß man durch die Ofenschließklappe oder den Schieber nachhelfen.

Bei Torf, der keine langen Flammen bildet und langsamer und schwerer brennt, als Holz, darf der Zug schon stärker sein.

2. Das Holz, resp. der Torf, soll wo möglich in der Mitte des Feuerraumes, des Herdes brennen und ja nicht zu nahe an der Türe, wo sie zu heftig brennen und zu wenig Glut sich bilden lassen.

3. Holz wie Torf sollen an einem Haufen bei- und übereinander liegen und dürfen nicht auf dem Boden des Ofens zerstreut sein, damit sie gleichzeitig mit einander zu Glut werden.

4. Die Luftzufuhr durch die Ofentüre, der Zug, soll derartig geregelt werden, daß die Verbrennung nach Art. 1 ruhig vor sich gehe. Besonders wenn man mit Tannenholz heizt, das sehr rasch und lebhaft brennt und eine große, lange Flamme bildet, muß man den Zug vermindern.

5. Das Feuer im Ofen darf nicht sich selbst überlassen werden; es muß öfters und fleißig nachgesehen und richtig geleitet werden (Schalten), damit es zusammen herunterbrenne und sich möglichst viel Glut bilde und nichts unverbrannt zurückbleibe, wodurch die Heizung verzögert wird und Wärme verloren geht.

6. Sobald keine leuchtende Flamme und kein Rauch mehr bemerkt wird, schließt man die Ofentüre ganz zu, läßt aber, besonders bei Torfheizung, die Schließklappe ꝛc. noch ein wenig offen und schließt diese erst nach und nach, damit kein giftiger Kohlendunst durch die Fugen des Ofens ins Zimmer dringen könne und der Ofen nicht auseinander getrieben werde. Schließt die Ofentüre genau, so geht dabei fast keine Wärme verloren. [1])

7. Bei dieser Heizungsart wird zwar, wie bereits oben bemerkt, der Ofen langsamer und später warm, aber, da er von der vorherigen Heizung

[1]) Vielfach werden jetzt die Rohrklappen und Schieber absichtlich schlecht schließend gemacht (vermittelst Löchern oder Beschneidungen auf einer Seite), damit bei deren leichtsinnigem zu früh Abschließen Vergiftungen durch den Kohlendunst verhindert werden. Eine sehr nachahmenswerte Vorsicht.

her noch warm ist, so wird er wärmer und bleibt auch länger warm. Es findet also eine für die Erwärmung des Zimmers vorteilhafte Ausgleichung statt.

8. Wenn sich in den Zügen des Ofens oder den Ofenrohren Flugasche ansammelt, so ist das ein Zeichen, daß man das Feuer zu stark hat brennen lassen, wobei man viel Wärme auf Kosten der Ofenheizung in den Schornstein gejagt hat.

9. Für die Ausnutzung der erzeugten Hitze ist es auch sehr wichtig, daß die Züge im Ofen und die Rohre fleißig gerußt werden, indem verrußte Züge und Rohre (weil Ruß zu den schlechten Wärmeleitern gehört), sich nur schlecht erwärmen, wobei selbstverständlich viel Wärme verloren geht.

10. Da die Stubenöfen aus Kacheln oder Stein in ihrem Bau und ihrer Größe und Einrichtung sehr verschieden sind und auch sehr ungleichen Zug haben, so muß man obige Regeln ihnen anpassen und sie nach Bedarf modifizieren. Auch je nach dem Heizmaterial, Holz oder Torf, muß man die Regeln diesen anpassen.

11. Hauptregel ist, daß man den Zweck der Heizung nie aus den Augen verliert und demnach die Hitze des Feuers nicht nutzlos durch den Schornstein in die Luft jagt, sondern möglichst zur Erwärmung des Ofens ausnutzt und danach die Verbrennung leitet und regelt. Und jedenfalls ist es besser und nützlicher, durch Verminderung des Luftzutritts durch die Ofentüre den Zug zu regulieren und das Feuer zu mäßigen, als durch die Rohrklappe oder das sogenannte Mundloch und auf diese Weise nicht mehr Luft in den Ofen einzulassen, als zu einer lebhaften, aber ruhigen Verbrennung nötig ist, denn, je länger diese ruhige Verbrennung bei mäßigem Zug dauert, um so mehr Wärme nimmt der Ofen auf. Mehr kalte Luft einlassen, als zur Verbrennung nötig ist, nimmt dem Feuer Hitze weg, die mit dem Zug in den Schornstein entweicht.

Behandlung der Krankenwäsche.

Mit größter Sorgfalt müssen Kleider, Wäsche und Betten von Personen gereinigt werden, die von einer ansteckenden Krankheit befallen waren, weil durch die Gegenstände, welche mit den Kranken in Berührung gewesen sind, der Ansteckungsstoff sehr leicht verschleppt und die Krankheit weiter verbreitet werden kann.

Beim Waschen der Wäsche setze man dem Wasser 5prozentige Karbolsäure zu und zwar 5 Gramm auf je 10 Liter Wasser. Man wäscht die Wäsche wie gewöhnlich, nehme sich aber sehr in Acht, keine, auch nicht die kleinste Wunde an den Händen zu haben. Ganz besonders ist dies

bei Eiterwäsche zu beobachten, die man einige Zeit vor dem Waschen in Wasser mit Karbolzusatz einweichen muß.

Von den Betten, seien es nun Federbetten, Strohsäcke oder Matratzen, sind die Ueberzüge stets zu waschen. Das Stroh wird vernichtet, die Federn gereinigt, Roßhaare werden gekocht und frisch gezupft.

Bei Kleidern, die durchs Waschen beschädigt werden würden, ist es das sicherste, sie anhaltend der Luft auszusetzen, auszuklopfen und, wenn tunlich, sie in einen Schwefeldampf zu bringen. Dies geschieht am besten, wenn man sie mitten in einer möglichst kleinen Kammer, in welcher Türen und Fenster gut schließen, aufhängt. In ihre nächste Nähe stellt man ein Gefäß von Eisenblech auf den Boden, zündet in demselben einige Stücke gewöhnlichen Schwefels an (1—2 Untertassen voll für eine einfenstrige Kammer) und verläßt das Zimmer, indem man die Türe gut verschließt und allfällige Spalten und Ritzen verklebt. Nach einigen Tagen erst geht man wieder hinein und lüftet sowohl das Zimmer als auch die Kleider.

Für Küche und Haus.

Rezept zur Bereitung von Wein aus Hagebutten. Wie das Württembergische Wochenblatt für Landwirtschaft ausführt, ist zunächst zu beachten, daß nur ausgereifte Früchte verwendet werden dürfen. Die gesammelten Hagebutten werden von den Butzen und Stielen befreit. Hernach läßt man sie in einem Gefäß so lange liegen, bis sie weich oder teig werden, was nach einigen Tagen der Fall ist. Will man dies beschleunigen und zugleich bezwecken, daß alle Früchte gleichzeitig weich werden, so kann man jede Hagebutte durch einen Längs- oder Querschnitt teilen. Die weiche Masse wird nun mit einem (hölzernen) Stöpsel zu einem Brei zerstoßen und mit so viel Wasser angerührt, daß sie wie ein dünner Flädchenteig ist. Die erhaltene Masse läßt man zwei bis drei Tage, jedenfalls aber so lange stehen, bis sie zu gähren beginnt, und zwar an einem Ort, dessen Temperatur nicht unter 15 Grad Reaumur betragen sollte. Jetzt wird die Masse ausgepreßt; bei einem größeren Quantum mag man eine gewöhnliche Mostpresse benutzen, bei geringerer Menge muß man sich einer Beerenpresse bedienen. Dem ausgepreßten Saft wird Zucker zugesetzt, auf $1^1/_2$ Liter Saft kommt $^1/_2$—$^3/_4$ Kilo. Der Wein, der anfänglich den Geschmack und die Säure des Essigs hat (man mag sich dadurch nicht beirren lassen!), wird nun, indem man ihn in den ersten acht Tagen täglich schüttelt oder durcheinander rührt, etwa in einem Glaskolben in den Keller oder an einen sonstigen Ort — Temperatur wieder nicht unter 15 Grad Reaumur — gebracht, woselbst er bis März oder April

gährt. Jetzt wird er vorsichtig in Flaschen abgezogen, die luftdicht verkorkt im Keller gelagert werden. Je älter der Wein, desto feiner wird er.

*

Hase in schwarzer Sauce. Den in zwei Finger breite Stücke geschnittenen Hasen bringt man mit 300 Gramm Butter, einigen Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz, $^1/_4$ Liter Rotwein, $^1/_4$ Liter Wasser, 20 Gramm Liebigs Fleischextrakt und 40 Gramm Schwarzbrot in eine Kasserole und läßt bei geschlossenem Deckel alles eine Stunde dünsten. Hierauf nimmt man die Hasenstücke heraus, gießt $^1/_4$ Liter Rahm zur Sauce, läßt diese mit 40 Gramm Zucker und womöglich auch mit etwas Hasenblut aufkochen, treibt die Sauce durch ein Sieb, schöpft das Fett davon, läßt sie nochmals aufkochen und schüttet sie über die auf einer Schüssel zierlich angerichteten Hasenstücke.

*

Wein-Crême. 1 Liter Weißwein wird mit 250 Gramm Zucker, 8 Gramm Zimmet und etwas Safran gut vermengt, dann fügt man 3 gut verklopfte Eier bei und stellt die Masse in einer Messingpfanne aufs Feuer und rührt immer sorgfältig, bis es an den Seiten zu kochen anfängt. Nun gießt man's über in Butter gebackene Brotschnitten. Diese Crême kann kalt oder warm serviert werden, ohne weitere Beigabe.

*

Zwiebelsuppe. Etwas Butter läßt man in der Kasserole bräunen, schmort in derselben in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gießt Fleischbrühe hinzu, fügt ein Stück Weißbrot, sowie einige Kartoffeln bei, läßt alles weich kochen und treibt es durch ein Sieb. Dann setzt man die Suppe wieder aufs Feuer, gibt Pfeffer und Salz bei, läßt sie eine Viertelstunde kochen, gießt sie über in Butter geröstete Brotschnitten und serviert mit ihr geriebenen Käse.

*

Wie werden gelbe Rüben eingemacht? Man nimmt hellgelbe und dunkle, von letztern etwas mehr, schneide sie in Scheiben, diese in Streifen, so dick wie ein dünnes Schwefelholz, koche sie in Wasser weich, schütte sie in einen Seiher, daß sie ablaufen und lasse sie auf einem Tuch etwas trocknen. Dann schneide man die Schalen von zwei Zitronen ebenso und koche sie im Wasser weich. $^1/_2$ Kilo Zucker geläutert, dann $^1/_2$ Kilo Rüben, die Schalen und der Saft von Zitronen und ein Bischen Vanille zusammen aufkochen lassen. Wenn erkaltet, in Gläser oder Steintöpfe gefüllt. Gut gefeuchtetes Aracpapier darauf gelegt. Außen mit weißem Papier und Pergamentpapier fest verbunden. Die Sauce von der Masse muß stets darüber gehen; sie halten sich fünf Jahre, müssen aber öfter nachgesehen werden, ob sie noch feucht sind, wenn nicht frisch darüber gekocht.

Gebackenes Kuh-Euter. Sauber gewaschenes Euter, recht weich gekocht, wird aus der Brühe genommen und in kaltes Wasser gelegt, nachher enthäutet, in fingerdicke Scheiben geschnitten, in zerlassene Butter getaucht, in verquirltem Ei gewendet, in Brotbröseln gekehrt, in Backfett auf beiden Seiten goldgelb gebacken.

*

Fleischbrot. Allerlei Fleischreste hackt man fein, läßt Butter in einer Kasserole zergehen und schwitzt das Fleisch darin durch. Von einigen Eiern macht man ein Rührei, gibt dies nebst gewiegter Zitronenschale, Nelken und geriebenem Weißbrot zu dem Fleische, gibt nach Bedarf von 1—3 Eier dazu und rührt alles so fein durcheinander, daß von dem Rührei nichts mehr zu sehen ist. Die Masse wird in eine ofenfeste, mit Butter gut ausgestrichene, mit Brotbröseln ausgestreute Schüssel gegeben und in einem heißen Ofen gebacken. Das Gericht kann für sich allein aufgetragen werden oder man gibt Essig und Oel, Senf oder eine beliebige passende Sauce dazu.

*

Rotkrautsalat. Feingeschnittenes Rotkraut wird mit heißem Wasser überbrüht, nachher gut abgeseiht und mit in Würfel geschnittenem, geräuchertem Speck leicht zerlassen, sowie dem nötigen Pfeffer und Salz vermischt.

*

Der große Wassergehalt der diesjährigen Kartoffeln macht diese vortreffliche Frucht weniger schmackhaft und schwerer verdaulich. Diesem Uebelstand kann leicht abgeholfen werden durch eine Nachreife, wie dies beim Obst allgemein üblich ist, d. h. man verwendet sie nicht gleich, wenn sie aus dem Boden kommen, sondern legt sie zuvor an einen trockenen Ort zur Verdunstung des überflüssigen Wassergehaltes und zur Entwicklung des Stärkemehls. In feuchten Jahren, wie in dem diesjährigen, ist es doppelt nötig, bei der Ernte die dem Boden entnommenen Kartoffeln erst einige Zeit trocknen zu lassen, ehe man sie in ihr Winterquartier — in den feuchten Keller — bringt. Getrocknete Kartoffeln sind mehlreicher, gesundheitsdienlicher und weniger zur Fäulnis und zum Keimen geneigt. Um sich zu überzeugen, daß Kartoffeln, die man kaufen will, sich gut und mehlig kochen, beobachtet man in England häufig folgendes Verfahren: Man zerschneidet eine Knolle und reibt beide Stücke aufeinander; wenn dieselbe gut mehlig ist, so kleben die beiden Stücke zusammen und es zeigt sich an den Rändern und an der Oberfläche ein leichter Schaum. Wasser darf selbst beim Druck kein Tropfen ausfließen. Wo dies der Fall ist, kochen sie sich wässerig und sind von schlechtem Geschmack. In der Farbe sollte das Fleisch weiß sein oder ins gelbliche spielen. Von ganz gelbem Fleisch behauptet man, daß sich die Knollen nicht gut kochen;

dies ist indes nicht immer begründet, denn es gibt Sorten mit gelbem Fleisch, die in Bezug auf ihre Qualität nichts zu wünschen übrig lassen.

*

Behandlung der Krautstanden (zum Einmachen des Sauerkrautes). Man verwende zum Einmachen nur Gefässe aus Hartholz und Steingut, welche stets in reinstem Zustande zu halten sind. Schon nach der Entleerung im Frühjahre sind dieselben mit heißem Wasser und Bürste gründlich zu reinigen, vor dem Einmachen des Krautes noch einmal heiß auszubrühen, nachdem man sie den Sommer über an einem trockenen, luftigen, schattigen Orte aufbewahrt hat.

Werden die Einmachfässer im dunklen Keller bis zum Gebrauche aufbewahrt, nehmen sie leicht den dumpfen oder sonst unangenehmen Geruch an und teilen solchen dem Kraute mit. Sollen neue Einmachfässer zum Krauteinmachen verwendet werden, so sind die Fässer durch vorheriges Einwässern vom Holzgeschmack zu befreien und mit Essig einzureiben.

*

Naturbutter und Margarine zu unterscheiden. Die Naturbutter hat, wenn sie braun gebrannt wird, einen eigentümlichen aromatischen Geruch, welcher der Margarine fehlt. — Streicht man Naturbutter auf einen Streifen unbeschriebenen Briefpapiers und zündet diesen Streifen an, so entwickelt sich dieser duftende aromatische Geruch. Wird ein gleicher Streifen mit Margarine bestrichen und angezündet, so spürt man von diesem Geruch nichts, es riecht vielmehr brandig nach Talg. Dieser brandige, talgige Geruch entwickelt sich auch, wenn die Naturbutter mit Margarine verfälscht ist.

*

Abreiben der Tapeten besorgt man mittels dickgeschnittener Brotscheiben, schneidet das Brot dazu aber lang durch, daß man die Rinde während des Reibens oberhalb in der Hand halten kann. Das Abreiben verrichte man strichweise, von oben nach unten zu gestrichen. Gute Tapeten werden darnach fast wie neu. Ist die Tapete von grüner Farbe, so muß man mit dem Abreiben sehr vorsichtig sein, denn wenn Arsenik vorhanden, kann leicht eine bösartige Augenentzündung bei denen entstehen, die in dem Zimmer während des Abreibens bleiben oder damit beschäftigt sind.

*

Kupferne Küchengeschirre reinigt man von Grünspahn mittels Abreibens mit gebranntem Lehm; haben sich in Fugen Fette u. s. w. festgesetzt, kocht man das Geschirr mit Lauge oder Soda aus; dann wird mit Scheuerrohr und einem Brei von Roggenmehl und Essig nachgerieben.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.
Druck der Buchdruckerei Wirth A.-G. in St. Gallen.