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

Band: 17 (1895)

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: 26.10.2025

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

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erlcheint am driften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 11

Hovember 1895

Meber den Thee.

1. Aufbewahrung von Thee.

Da Thee sehr leicht Feuchtigkeit und fremde Gerüche annimmt, so darf er nicht offen oder halb offen und an feuchten Orten aufbewahrt werden, auch nicht in der Nähe riechender Körper, z. B. Fleisch, Gewürze, Rase, Petroleum, Campher, Moschus 2c. Am besten tut man, wenn man nach Deffnung eines Bakets sogleich ben ganzen Inhalt in eine bicht schließende Blechbüchse oder in eine weithalsige Glasflasche mit ein= geschliffenem Glasstöpsel leert. Sehr zu empfehlen ist es auch, diese Blechbüchsen oder Glasflaschen vorher mit einem heißen Absud bereits gebrauchter Theeblätter auszuwaschen. Durch die angegebene dichte Absperrung wird ber Thee nicht nur gegen äußere, schädliche Einwirkungen geschützt, sondern das sein Aroma bedingende ätherische Del, dessentwillen allein er getrunken wird, bleibt erhalten. Da Thee auch gegen Licht empfindlich ist, so möge man Glasflaschen in einem geschlossenen Schranke aufstellen, oder mit undurchsichtigem Papier überkleben. — Sollte Thee durch Feuchtwerden auf dem Transporte oder durch Lagern an einem feuchten Orte Spuren von muffigem Geruch und Geschmack zeigen, so läßt sich dieser Uebelstand meistens beseitigen, indem man den Thee auf ein Tuch, ober einen Bogen Papier ausbreitet und eine bis zwei Stunden auf einer heißen Ofen- ober Herdplatte trocknet. Theestaub ist nicht wertlos, er besteht nur aus zerbrochenen Blättern, und ist ebenso aut wie die gangen Blätter.

2. Bereitung von Thee.

Man nehme nur reines und frisches Wasser. Kalthaltiges Wasser sollte durch Zusatz von etwas Soda oder doppelt kohlensaurem Natron verbessert werden. Man siede das Wasser in einem sorgfältigst gereinigten Kessel, bis es dampft. Der Theetopf soll vor Gebrauch erwärmt werden; man gieße das siedende Wasser auf die Theeblätter in demselben, lasse es aber höchstens drei Minuten auf den Blättern stehen; und den

Aufguß trage man ohne die Blätter auf. Läßt man die Blätter länger als drei Minuten ausziehen, so zieht man auch die in großer Mengessin den Blättern enthaltene Gerbfäure (Tannin) aus, welche dem



Blätter, Blüten und Früchte des Theebaumes.

Thee einen sehr schlechten Geschmack gibt und gesundheitsschädlich ist. Nach einer besseren Bereitungsart gießt man zuerst nur die halbe Menge Wasser auf die Blätter, schüttet nach drei Minuten ab, und setzt hernach den Rest des Wassers kochend zu.

Soll der fertige Thee aufbewahrt werden, so ist derselbe mit nur 1/3 des Wassers innerhalb drei Minuten auszuziehen, und vor dem

Gebrauche der Rest von 2/3 kochenden Wassers zuzugießen.

Die einmal benutzten Blätter werfe man weg, sie sind nicht nur wertlos, sondern sogar schädlich (wegen der Gerbsäure), und dürfen nicht einmal einem Armen geschenkt werden. Wie viel Theeblätter auf eine Tasse gerechnet werden, hängt vom Geschmack des Einzelnen ab; die zuträgliche Quantität ist 2 Gramm = 1 Kaffeelöffel gestrichen voll; manche wollen aber stärkeren Thee und nehmen bis zu 5 Gramm.

3. Theebereitung nach Anleitung des Chemifers Christy in London.

Man wasche dünnen, weißen Baumwollstoff gut aus, damit nichts von der Appretur zurückbleibe, und mache daraus Beutelchen, die mit einer Schnur zugezogen werden können. Man lege die Theeblätter in ein solches Beutelchen, hänge dasselbe in das siedheiße Wasser in der Theekanne und nehme es nach drei Minuten wieder heraus. Da der Baumwollstoff einen sehr großen Teil der Gerbsäure absorbiert, so schmeckt der auf diese Weise zubereitete Thee sehr mild. Außerdem hält das Beutelchen auch den Theestaub zurück. Die Beutelchen müssen nach sedem Gebrauch recht gut ausgewaschen werden; öfter als zehn bis höchstens fünfzehnmal können sie aber mit Erfolg nicht angewendet werden.

Thee ist bedeutend billiger als Kaffee, und hinwiederum ist Ceylon-Thee viel billiger als chinesischer Thee, was, wie chemische Analysen ergeben haben, von dem größern Gehalte an löslichen Substanzen herrührt.

Eine Tasse Ceylon-Thee =2 Gramm Blätter zu Fr. 4. —, das $^{1}/_{2}$ Kilo kostet 1.6 c.

Eine Tasse chinesischer Thee = 3 Gramm Blätter zu Fr. 4. —, das $^{1}/_{2}$ Kilo kostet 2,4 c.

Eine Tasse Kaffee = 15 Gramm Bohnen zu Fr. 1. 50, das $^{1}/_{2}$ Kilo kostet 4,5 c.

4. Einige Bemerkungen über den Thee nach Dr. Wiel's "diatetischem Rochbuch für Gesunde und Kranke".

Der Thee ist der noblere Bruder des Kaffee. Er erregt angenehmer, sein Aroma ist lieblicher, und sein Geschmack seiner. Der mäßige Genuß eines Thee von der richtigen Stärke bringt durchaus keinen Schaden, sondern verschiedene Heilwirkungen, die sich, wie folgt, kurz zusammenfassen lassen:

1. Der Thee ist ein Mittel zur geistigen Erregung. Wer durch die Wunderlichkeiten des Lebens selbst wunderlich geworden ist, trinke Thee;

Stunden, werden. 2. Der Thee leistet vortrefsliche Dienste, wenn man im Winter halb erstarrt nach Hause kommt. Rein Mittel erwärmt so schnell und angenehm, wie eine Tasse warmen Thees; Wein, Kirsch-wasser u. s. w. können nicht konkurriern. 3. Der Thee ist ein ebenso gutes Schweiß und Harn treibendes Mittel als z. B. Lindenblüten-, Wollblumen- und dergleichen Thees, und schmeckt tausendmal angenehmer. 4. Der Thee wird häusig als Mittel gegen Magenkrämpse gebraucht und besteht in diesem Falle siegreich den Kamps mit dem Pfessermünzthee.

Wer sein zu leben versteht, nimmt niemals Milch oder Rahm zum Thee, weil dadurch der edle Theegeschmack eingehüllt wird. Ein gemeiner Zusatz ist Branntwein, selbst wenn er von der besten Sorte wäre; der Theegeschmack wird verdorben, und die angenehm aufregende Wirkung zu einer unangenehm erhitzenden gemacht. Sehr häusig setzt man dem Thee Vanille oder Zimmt zu, um das Aroma zu verbessern. Das Aroma wird stärker, aber unangenehmer; das reine Theearoma ist das edelste Aroma, das eristiert, und kann durch kein anderes "verbessert" werden.

Für Küche und Haus.

Preskopf. Man kocht einen sehr sauber geputzten, der Länge nach gespaltenen Schweinskopf nebst 2—3 Schweins, oder Kaldssüssen in Wasser mit etwas Salz, Essig, Zwiedeln, Gewürz und zwei Lordeer, blättern weich, nimmt ihn nach dem Erkalten aus der Brühe, befreit ihn von allen Knochen, entsettet die Brühe, seiht sie durch und kocht sie kurz ein. Das Fleisch von den Füßen und dem Kopf nebst einer gepöckelten Rindszunge schneidet man in ziemlich große Würsel, vermischt dieselben mit gestoßenem Pfesser, ein wenig Salz und einer Prise gestoßener Nelken sowie einem Teil der eingekochten Brühe, breitet alsdann die eine Hälste des Schweinskopses, aus dem man das Fleisch vorsichtig herausgelöst hat, mit der Schwarte nach unten auf ein nasses Tuch, tut das halb erkaltete; geschnittene Fleisch darauf, deckt die andere Kopshälste mit der Schwarte nach oben darüber, nimmt das Tuch darüber zusammen und preßt den Kopf über Nacht zwischen zwei beschwerte Brettchen. Dann schneidet man ihn in Scheiben und gibt Essig und Del oder eine Remouladensauce dazu.

Schmackhafte Verwendung von Suppenfleisch. Ein Stück Fleisch, von dem man Suppe bereitet hat, legt man, nachdem es weich ist, aus der Brühe und läßt es etwas verkühlen. Man zerläßt ein Stück Butter, worein man klare Zwiebeln und sein geschnittene Petersilie tut, bestreicht das Kindsleisch damit und bestreut es sofort mit geriebener Semmel,

Cayennes oder weißem Pfeffer und Salz; dann bräunt man es in der Pfanne, bis es hübsch braun, wie glasiert aussieht; man gibt Kaperns, Sardellens und Senfsauce dazu. Die Kruste bildet man auch von einer Erème; zu derselben rührt man 1/8 Kilo Butter zu Sahne, 2 ganze Gier und 3 Eidotter, gibt dann 1/8 Kilo feines Mehl, etwas geriebenen Parmesankäse und ein wenig Salz dazu, rührt es wohl durcheinander und bestreicht mit dieser Erème das Kindsleisch einen Finger dick, wobei es auch noch mit geriebenem Parmesankäse bestreut wird. Dann wird es in der Pfanne schön braun gebacken. Hierzu gibt man die erwähnten Saucen.

Schwellischer Brot-Pudding. Diese Masse besteht auß 21 Deta (1 Deta = 10 Gramm) geriebenem Schwarzbrot, 10 Deta Ochsenmart, 14 Deta Butter, 8 Eiern, je 14 Deta Sultan-Rosinen und Korinthen, je 7 Deta Zitronat und Drangenschalen, einem Kaffeelössel voll Zimmt, einer kleinen Messerspitze Nelken und einem Gläschen Rhum. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eierdotter nach und nach dazu gegeben, dann der Zucker, das Gewürz, sowie die Rosinen, das zu kleinen Würseln geschnittene Ochsenmark, die ebenso geschnittenen Drangenschalen und das Zitronat; zuletzt wird der Rhum darunter gemengt. Hieraufschlägt man das Weiße von den 8 Eiern zu einem steisen Schnee, welchen man langsam unter die Masse zieht, füllt diese in eine ausgesstrichene Puddingsorm und kocht den Pudding langsam ³/₄ Stunden im Dunste. Sodann wird er angerichtet und mit einer Kirschensauce zu Tische gegeben.

Nieren-Omelette. Kalbsnieren werden in dünne Scheibchen geschnitten, mit Salz, Pfeffer, sein gehackten Zwiebeln und einer Messerspiße Mehl überstreut und in süßer Butter schnell gedünstet. Sowie sie anfangen zu blättern, gibt man Jus oder etwas Fleischbrühe und Zitronensaft zu und nimmt sie sosort vom Fener, legt kleine Portionen auf schön gebackene Omeletten, überschlägt diese, richtet an und serviert sosort.

Schellsich aux sines herbes. Einen in Scheiben geschnittenen Schellsich mariniert man einige Stunden in Weißwein, Zitronensaft, Petersilie, Pfesser und Salz, schwitzt hierauf gehackte Champignons, sowie gehackte seine Kräuter in Butter, dämpst die Fischstücke in derselben unter sleißigem Wenden, sügt nach 10 Minuten die Hälste der Marinade und 10 Gramm aufgelösten Liebig's Fleischertraft hinzu und dämpst den Fisch völlig gar. Dann gießt man die Sauce durch ein Sieh, macht sie mit Kartosselmehl sämig, würzt sie mit Pfesser, zieht sie mit 2 Eigelb ab und gießt sie über den Fisch.

Wildhühnern und Enten den thranigen Geschmack zu nehmen, füllt man sie vor dem Braten mit in Würfeln zerschnittenen Mohrrüben. Das Fleisch wird dadurch zart und wohlschmeckend. Die Küben sind zum Essen zu brauchen.

·X:

Rartoffeln lange gut zu erhalten und vor dem Keimen zu schützen, wird Verdunklung der Kellerfenster angeraten, sowie zeitweises Verbrennen von Schwesel bei verschlossenen Deffnungen. Das Schweseln in seuchten Kellern ist deshalb nützlich, weil die schweslige Säure viel Feuchtigkeit aufsangt. Sodann müssen die Kartoffeln aber auch nicht auf dem bloßen Kellerboden, sondern auf einer Unterlage von Stroh ausbewahrt werden.

w.

Matnuschka. Diese in Rußland sehr beliebte Speise wird folgenders maßen hergestellt: Aus 1 Pfund Mehl, 1 Ei, Milch, Hefe, 125 Gramm Butter und 125 Gramm Zucker stellt man einen nicht sehr lockern Hesensteig her, den man etwas aufgehen läßt. Dann rührt man Quark, viel Zitrone, 1—2 Eigelb, Salz, etwas Zucker und 2 Löffel saure Sahne, recht schaumig und streicht den Brei durch ein Sieb. Dann sticht man vom Hesenteig kleine Stückhen ab, zieht dieselben mit der Hand etwas aus, doch so, daß der Nand etwas dicker bleiben muß, streicht die Quarkmasse in die Mitte und bäckt die kleinen Kuchen auf dem Bleche, nachdem man sie vorher mit Eigelb bestrichen hat.

*

Bute Weißweinsuppe. Für drei Personen ein Eßlöffel seines Weizensmehl, drei ganze, recht frische Eier, ½ Liter sauren Wein, ¼ Liter Wasser, zwei von Kernen besreite Zitronenscheibchen, ein Stückchen Zimmet, Zucker nach Seschmack. Das Mehl wird kalt mit etwas Wein verrührt, dann verquirlt man die Eier damit, fügt die übrigen Zutaten hinzu und schlägt die Suppe auf dem Feuer, dis sie ansängt zu kochen, worauf man sie sosort umgießt. Zu bemerken ist hierbei, daß die Suppe ganz schaumig wird, aber nur, wenn man Weizenmehl nimmt; Kartosselmehl und Stärkenmehl oder Maizena bringt keinen Schaum hervor.

*

Butterblättchen. 1 Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, ¼ Liter Rosenwasser und 4 Eigelb. Von dem Zucker, Mehl, Rosenwasser, Eigelb und etwas Butter wird ein fester, glatter Teig geschafft und die Butter, wie bei Blätterteig, sorgfältig hineingewällt, auszgerollt und mit Blechformen ausgestochen und gebacken.

Wie bewahrt man das Dörrohst am besten auf? Bei der Ausbewahrung an trockenen, luftigen Orten, wie in Kisten mit durchbrechenem Deckel, in Säcken auf dem Hausboden aufgehängt, halten sich die gedörrten Früchte recht gut und lang in bester Beschaffenheit.

Pukbodenanstrich mit Wasserglas. Für solche Fußböden, welche ftark begangen werden, ift ein Wasserglasanstrich bas geeignetste Mittel, um die Böden vor starter Abnutung zu sichern, sowie um die Reinigung derselben zu erleichtern. Der Holzboden muß, bevor man den Anstrich gibt, aut gereinigt werden, ebenso muß man alle Fugen und Risse mittelst eines steifen Breies aus Kreidepulver und Wasserglas, den man in die Fugen mittelst eines Spatels hineinstreicht, verkitten. Wenn der Boden so vorbereitet ist, gibt man zuerst einen einfachen Anstrich mit 66 gräbigem Soll der Boden einen farbigen Anstrich erhalten, so trägt man einen weitern Anstrich mit einer Wasserglasfarbe auf. Man erhält jetzt bereits strichfertige Wasserglasfarben; dort, wo solche nicht erhältlich sind und man sich die Farbe selbst bereiten muß, hat man zu berücksichtigen, daß man für Wasserglasfarben nur Erdfarben verwendet kann, da Pflanzenfarben durch die Alkalien des Wasserglases Veränderungen erleiden, sowie auch, daß man die Farbe lichter als den beabsichtigten Farbton bereitet, da die Wasserglasfarben beim Trocknen bedeutend nachdunkeln. Man kann den Anstrich beliebig einfarbig oder gemustert machen. Zum Anstreichen bedient man sich am besten eines steifen Borstenpinsels. Nachdem der Farbenanstrich getrocknet, gibt man noch wiederholte weitere Wasserglasanstriche, bis der gewünschte Glanz erzielt ist. Da das Wasser= glas schnell trochnet, kann man alle Stunden einen neuen Anstrich machen. Nach dem letzten Anstrich läßt man den Boden mehrere Stunden unbetreten, bis das Wasserglas vollkommen erhärtet ist. Der Anstrich ist sehr dauerhaft, wird durch starkes Begehen kaum und durch Nässe gar nicht angegriffen und kann von Staub und Schmutz mittelst eines nassen Tuches leicht gereinigt werden. Ebenso ist ein solcher Boden vollkommen feuer= sicher, Funken und aus dem Ofen gefallene Brande verlöschen, ohne daß das Holz des so behandelten Bodens angegriffen wird. Es ist daher solch' ein Anstrich besonders für Fußböden in Arbeitsfälen, Werkstätten, Gängen, öffentlichen Lokalen 2c. fehr vorteilhaft und stellt sich auch billiger als jeder andere.

Die Erhaltung polierter Möbel. Durch feuchte Luft im Zimmer und durch die Ausdünstung der Bewohner findet täglich ein fast unmerkslicher seuchter Niederschlag auf den Möbeln statt, mit welchem sich der feine Staub, der auch in einem sorgfältig gereinigten Zimmer doch immer

wieder im Laufe des Tages entsteht, verbindet und in dieser Vereinigung einen leichten, aber festen Belag auf dem Holze bildet. Nur selten findet sich in einem Haushalt so viel Zeit, die Möbel bei dem täglichen Ab= stäuben wirklich gründlich zu reinigen und dies ist der Grund zu der Klage, daß dieselben trots aller sonstigen Schonung so bald ihr neues Aussehen verlieren. Diesem Hebelstand kann man abhelfen, wenn man die Möbel im Laufe des Jahres zwei- bis dreimal fräftig poliert. Man kann dies mit geringen Rosten selbst tun. Gin Stück Flanelle wird zu einem faustgroßen Ballen zusammengedrückt und mit alter, recht weicher Leinwand umhüllt. Der Ballen muß so groß sein, daß man ihn bequem mit den Händen umspannen kann. Man träufelt 2 Tropfen Mandelöl und 2 Tropfen reinen Spiritus auf den Ballen und reibt fest aufdrückend in immer kleinen Kreisen die Politur wieder glänzend. Durch festes, schnelles Reiben erwärmt sich das Holz, und der anhaftende Schmutz löst sich ab, ohne daß man Waffer dazu nimmt, welches die Politur immer etwas schädigt. Besonders ist es zu empfehlen, nicht zu große Flächen auf ein= mal zu bearbeiten, sondern nur jedesmal 1/2 m mit dem Ballen zu be= reiben, und wenn die Fläche sauber und glänzend ist, weiter zu gehen. Borber schiebt man die schmutzig gewordene Leinwandhülle des Putballens etwas zur Seite und träufelt auf eine reine Stelle wieder 2 Tropfen Mandelöl und ebensoviel Spiritus. Auf diese Weise behandelte Möbel werden wieder wie neu.

Bur Reinigung von Marmor, welcher durch die Länge der Beit unansehnlich geworden ist, dient nachstehendes Versahren. Zu ungelöschtem Kalt mischt man eine gewisse Menge von Seifenlösung, so daß die Mischung die Konsistenz eines diesen Rahms besitzt. Diese Mischung wird nun auf die Marmortafel aufgetragen und durch 24 bis 30 Stunden auf derselben belassen. Nach Verlauf dieser Zeit entfernt man die aufgetragene Mischung, wäscht den Marmor mit Seisenwasser, den man dann ebenso rein und schön wie neuen Marmor vorfindet.

Eisenblechgeschiere reinigt man mit Bolzasche, die man mit Del zu einem dicken Brei rührt, diesen trägt man dick auf das Gesäß auf und reibt dieses dann mit einem wollenen Lappen tüchtig ab. Das Geschirr wird hierdurch wie neu. Sollte das Geschirr nicht sogleich rein sein, so muß das Verfahren wiederholt werden.

Das Anlaufen von silbernem und versilbertem Tafelgeschirr, das meist fehr störend ist, kann man vermeiden, wenn man die sorgfältig ge-putzten, dann abgetrockneten Gegenstände, jedes Stück für sich, in Staniol einschlägt und in einem trockenen Schrank aufbewahrt. Staniol ist nicht viel teurer als Papier und kann länger benutzt werden.