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

Band: 18 (1896)

Heft: 51

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: 31.12.2025

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. 12 | Dezember 1896

Das Waschen mit Hilfe des Dampfkessels.

1. Die Wäsche wird am Vorabende in weichem, kaltem oder besser warmem, mit etwas Lauge vermischtem Seifenwasser eingeweicht und aus diesem Wasser am folgenden Tage herausgewaschen, bevor sie in den Kessel kommt.

2. Auf den Boden des Kessels legt man je nach der Größe 125 bis 375 Gramm bester, fein zerschnittener Seife. Nun stellt man den Einsatz in den Kessel und füllt ihn einen bis zwei Zoll hoch über die durchlochte Scheidewand mit weichem, kaltem oder auch heißem Wasser. In Ermangelung von weichem Wasser ist ein Zusatz von Soda oder Lauge nötig.

3. Die nasse, jedoch nicht von Wasser triefende Wäsche wird nun stückweise und zwar flach und glatt ausgebreitet in den Kessel so aufeinander gelegt, daß sie gut an den Seitenwänden und um die Röhren anliegt, darf aber nicht zusammengedrückt werden. Dann überdecke man das ganze mit einem Handtuche oder etwas ähnlichem, damit die unreinen Bestandteile etwaiger schlechter Seife aufgefangen und zurückgehalten werden. Der Kessel wird bis zu zwei Finger breit unterhalb der Oeffnung der Röhren mit Wäsche gefüllt.

4. Der Kessel wird jetzt auf ein gut unterhaltenes Feuer gesetzt. Sobald das Wasser zum Sieden gelangt, wird das kochende Seifenwasser aus den Röhren zu strömen beginnen. Nach dem ersten Ueberstrudeln wird, da das kochende Wasser die kältere Wäsche durchdringen und erst erwärmen muß, das Sprudeln nachlassen, da sich das Wasser hierdurch notwendig abkühlt. Sobald das Wasser wieder zum Sieden kommt, beginnt auch das Sprudeln wieder. Es wird sich dies 6—10 Mal periodisch wiederholen, bis die Wäsche gleiche Temperatur mit Wasser und Dampf hat, und erst dann wird bei gutem Feuer ein steter Kreislauf stattfinden. Dieser Vorgang soll eine Stunde währen und der Deckel darf dabei nur, wenn die Lauge bei zu starkem Feuer überlaufen sollte, gelüftet werden. Jetzt spült man die Wäsche nur wie üblich aus. Nicht

genug kann empfohlen werden, den Kessel, und dies namentlich bei Anwendung schlechter Seife, sofort zu reinigen und zwar mit heißem Wasser und einem Teil Salmiakgeist — wobei die innere Seite des Deckels nicht zu vergessen ist, — und ihn dann gehörig auszutrocknen.

Wie bleicht man Elfenbein?

Für diese wie für so manche andere Fragen gibt es verschiedene Lösungen und selbstverständlich hält jeder die seine für die beste. So geht es auch mir, besonders weil es die einfachste ist, doch will ich die Anderer meinen Lesern nicht vorenthalten und teile gewissenhaft mit, was ich über die Sache gehört habe und werde erst zum Schluß nach eigener Erfahrung sprechen. Das erste Rezept lautet: Um dem mit der Zeit gelb gewordenen Elfenbein seine ursprüngliche Weiße wiederzugeben, bürstet man die Gegenstände mit Bimsstein, der fein gemahlen und in Wasser aufgelöst ist. Oft ist es notwendig, die Operation zwei bis dreimal zu wiederholen, um ein befriedigendes Resultat zu erzielen. Zum zweiten: Kleine Gegenstände legt man in Schwefeldampf und reibt sie dann trocken ab. Zum dritten: Billardkugeln oder sonstige größere Sachen behandelt man mit Terpentinessenz. In eine etwas vertiefte Schüssel legt man auf kleine Holzteilchen die gelb gewordenen Gegenstände. Schüttet Terpentinessenz darauf bis zum Rand und bedeckt die Schüssel mit einer Glasplatte. Nun setzt man das Gefäß während einigen Tagen der Sonne aus. Fehlt letztere, so läßt man die Gegenstände etwas länger in der Flüssigkeit, aus der man sie schließlich vollständig gebleicht herausnimmt. Die Vorsicht der kleinen Holzgestelle ist geboten, weil die Terpentinessenz eine ätzende Substanz auf dem Grund der Schüssel absetzt, die stark oxidierend wirkt.

Zum Schluß will ich nun noch mein eigenes Geheimmittel verraten, das ich sehr probat gefunden. Alle Griffe der großen und kleinen Messer waren sehr gelb geworden. An einem heißen, recht sonnigen Tage breitete ich Tücher auf der Brüstung der Terrasse aus und legte die Messer, nachdem ich die Griffe gut naß gemacht hatte, darauf; sobald sie trocken waren, tauchte ich sie wieder in das Wasser und fand sehr bald einen großen Unterschied gegen die nach unten liegende Seite, ich kehrte die noch gelbe Seite der Sonne zu und fuhr mit der angegebenen Manipulation fort, bis meine Messer wieder wie neu poliert erschienen. Auch hierbei stellte sich heraus, daß das Einfachste doch auch meistens das Beste ist.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kartoffelsuppe. Geschälte, weich gekochte und abgegossene Kartoffeln werden ganz fein gestampft, mit Wasser, in dem einige Stücke Sellerie und Porree gekocht sind, durchgerührt nud mit Salz durchgekocht. Unterdessen wird in einer kleinen, tiefen, eisernen Pfanne ein Eßlöffel Mehl mit einem Stück Butter oder halb Butter, halb Fett von halber Eigröße (für 4 Personen berechnet) und einer feingehackten Zwiebel durch fortwährendes Rühren gelblich geröstet und sodann in die Suppe geführt. Dann lege das Wurzelwerk in die Terrine, reibe die Suppe durch ein Sieb, lasse sie mit einem Theelöffel Fleischextrakt oder etwas Maggi's Suppenwürze, das zugleich ausgezeichneten Geschmack und Kraft verleiht, durchkochen, rühre sie mit einem Eidotter ab und richte sie auf in Butter gerösteten Weißbrotwürfeln an.

*

Kraftsuppe mit Reis. Nimm für 4 Personen zwei gestrichene Eßlöffel Reis, wasche ihn gut und brühe ihn ab. Unterdessen lasse in einer kleinen, tiefen, eisernen Pfanne ein wallnußgroßes Stück Butter zergehen, füge unter fortwährendem Umrühren einen reichlichen Eßlöffel Mehl hinzu und lasse, immer rührend, das Mehl gelblich werden, nimm es vom Feuer und rühre es mit kochendem Wasser recht glatt. Dies lasse dann mit dem Reis, etwas Wurzelwerk und dem nötigen Salz 1½ Stunden kochen; dann koche einen Theelöffel Fleischextrakt oder Maggi's Suppenwürze in der Suppe durch und rühre sie mit einem Eidotter und etwas fein gehackter Petersilie ab.

*

Erbsensuppe mit Reis. 250 Gramm Erbsen (am besten halbe) werden über Nacht in lauem Wasser geweicht. Andern Tags wird das Wasser abgegossen und die Erbsen mit 1½ Liter frischem Wasser aufs Feuer gegeben und 2—3 Stunden gekocht. Sind sie bald weich, so nimmt man 65 Gramm Reis, brüht ihn zweimal mit kochendem Wasser ab, gießt dasselbe weg und gibt den Reis samt etwas Sellerie, Lauch und Salz zu den Erbsen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten röstet man 1 Kochlöffel Mehl mit etwas geschnittenen Zwiebeln schön hellgelb, löscht dies mit der Suppe ab und läßt alles noch gut aufkochen.

*

Französisches Voressen. ¾ Kilo Schaffleisch von der Laffe wird in passende Stückchen geschnitten und rasch in reichlich Fett angebraten. Es wird eine mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebel damit gedämpft und schließlich streut man einen Löffel Mehl darüber und röstet dasselbe mit, bis es sich bräunt. Dies wird mit warmem Wasser und einem Glas weißen Wein

dünnflüssig abgelöscht, so daß das Fleisch davon bedeckt ist. Man fügt etwas Petersilie, Salbei und ein Lorbeerblatt, nebst einigen Pfefferkörnern und das nötige Salz dazu, streut einige in feine Scheibchen geschnittene gelbe Rüben, etwas weiße Rüben und in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln dazu, welches ebenfalls mit Salz und etwas Pfeffer bestreut wird. So läßt man das Gericht luftdicht verschlossen 1 1/2—2 Stunden auf gleichmäßigem, schwachem Feuer kochen, nachdem es zuerst lebhaft zum Sieden gebracht wurde.

*

Hasenpfeffer. Etwa 200 Gramm magerer in Würfel geschnittener Speck wird langsam in Butter ausgebraten und die Läufe, die zerteilte Leber und die Seitenteile eines großen, schönen Hasen in dem Fett eine Viertelstunde geschmort. Dann bestäubt man die Fleischstücke mit 30 Gramm Mehl, fügt 1/4 Liter Rotwein, 1/4 Liter Fleischbrühe aus Liebig's Fleischextrakt, etwas Citronenschale, feine Kräuter, mehrere zerquetschte Wachholderbeeren, Salz, Pfeffer und Gewürzkörner hinzu und dämpft alles etwa eine halbe Stunde. Alsdann tut man noch 10 kleine, in Butter und Zucker gedünstete Zwiebeln, sowie 20 kleine weichgeschmorte Champignons daran und dämpft das Gericht langsam weiter, bis die Fleischstücke gar sind. Man legt sie in eine tiefe Schüssel, giebt die Brühe durch ein Sieb, legiert sie sehr vorsichtig mit dem Hasenblut und gießt sie über das Fleisch.

*

Mehlspeise von schwarzem Brot. 175 Gramm geriebenes Schwarzbrot wird mit etwa 3/8 Liter Sahne auf dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt. Nach dem Verkühlen mit 130 Gramm Butter in einem Napf zusammengerieben und nach und nach mit acht Eidottern verrührt. Ferner füge man 65 Gramm geriebene Chokolade, 130 Gramm Zucker, etwas gestoßenen Zimmt und Nelken hinzu. Zuletzt gießt man den Schnee der acht Eiweiße leicht unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Semmelbröschen ausgestreute Form und bäckt diese bei guter Ofenhitze 1 1/4 Stunden, stürzt die Mehlspeise sodann auf eine Schüssel und überzieht sie zum Servieren mit Chaudeau.

*

Kalbsbriesschen (Milken). Die Milke wird mit kaltem Wasser so lange auf dem Herd erwärmt und immer wieder abgeschüttet, bis sie ganz weiß ist und sauber gehäutet werden kann. Dann wird sie abgekocht und zwar in Wasser, welches mit Essig, Zwiebeln, Gelbrüben, Zimmt, Zitronenschale, Salz, ganzem Pfeffer, Nelken und Lorbeerblatt kalt beigesetzt wird. Alsdann wird es wieder erkalten gelassen, in Mehl, dann in Ei umgewälzt und paniert.

*

Kräutersauce. Von sechs hart gekochten Eiern streicht man die Dotter durch ein Sieb und verrührt sie mit einem Eßlöffel voll Senf, sechs Löffel voll Oel, Salz, Pfeffer, zwei Löffel voll Fleischbrühe und einem Löffel Weinessig. Inzwischen wiegt man Kerbel, Petersilie, Estragon, Kresse und Pimpinelle fein, mischt sie unter die Sauce, gibt noch etwas Zitronensaft und eine Prise Zucker daran und stellt sie kalt.

*

Mecklenburger Knackwurst. Ein Teil gut gekochtes Schweinefleisch, der Speck größtenteils davon abgeschnitten, wird recht fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskatblüte, feingehackter Citronenschale gewürzt, gut durchgemengt in saubere, dünne Därme gefüllt, 1/4 Stunde gekocht, in kaltes Wasser getaucht und nach dem Erkalten an einem luftigen, frostfreien Orte aufgehängt.

*

Gekochter Schellfisch. Der Schellfisch wird geschuppt, sauber ausgenommen und gewaschen, mit kaltem Salzwasser auf das Feuer gegeben, zum Kochen gebracht, eine Viertelstunde zugedeckt anziehen lassen, ohne daß der Fisch kocht, dann sorgfältig auf eine heiße Platte angerichtet, mit süßer Butter und fein gewiegter Petersilie belegt und serviert, oder man backt feingehackte Zwiebeln in heißer Butter und gießt sie über den Fisch.

*

Schellfisch im Sud gekocht. Der sorgfältig gereinigte Schellfisch wird in folgendem Fischsud gekocht: Auf 4 Liter Wasser 1/2 Liter gewöhnlicher Weißwein, 1 Glas Essig, 1 gelbe Rübe, 1 Zwiebel, etwas Selleriewurzel, Lauch, einige Pfefferkörner, Lorbeerblätter und das nötige Salz. Das alles wird eine Viertelstunde gekocht und kalt gestellt, ehe der Fisch hineingegeben wird, um in gleicher Weise, wie oben angegeben, gekocht zu werden. Man kann eine beliebige Fischsauce dazu servieren.

*

Gedämpfter Schellfisch. Ein sauber geputzter Schellfisch wird auf einer Seite gesalzen, mit süßer Butter, feingehackter Petersilie und etwas Muskatnuß in eine Bratpfanne gelegt und 20 Minuten im heißen Ofen gedämpft; wenn nötig, gibt man einige Tropfen Fleischbrühe oder Jus zu.

*

Spargel mit Karotten. Junge Karotten werden geputzt, gewaschen, in runde oder längliche Stücke geschnitten und zuerst in Butter, dann in Fleischbrühe mit heller Einbrenne verdickt, unter öfterem Umschütteln langsam weich gedünstet und mit Salz nebst etwas gehackter Petersilie gewürzt. Den Spargel richtet man sich inzwischen her, indem man ihn abgeschält und in kurze Stücke geschnitten in Salzwasser und einwenig Butter weich kocht und auf ein Sieb abtropfen läßt. Nun mischt man letztere unter die Karotten, dünstet beides noch eine kurze Weile zusammen und giebt es mit beliebiger Beilage auf den Tisch.

Magere, gepökelte Stücke Bauchlappen geben eine gute Beilage zu Sauerkraut und braunem Kohl. Die durchwachsenen, niederen Bauchstücke pökelt man 3 Wochen lang ein, bei Kälte etwas länger, hängt sie 2 Tage an die Luft und 8 Tage in den Rauch. Vor dem Kochen schabt man mit einem Messer die Außenseite des Rauchgeschmackes wegen gut ab und kocht das Fleisch weich. Kochzeit 3 Stunden. Auch zum Rohessen sind diese Bauchstücke vorzüglich.

*

Anislaibchen. Ein halbes Pfund Zucker mit vier ganzen Eiern heiß und dick über dem Feuer geschlagen, dann, wenn es kalt ist, wird ein halbes Pfund Mehl und 35 Gramm Anis darunter gemengt, hierauf ein Backblech bestrichen; von der Masse durch die Spritze runde Laibchen darauf dressiert, diese geraume Zeit an einem warmen Orte getrocknet und dann langsam gebacken.

*

Apfelmus-Auflauf. Man schneide einen Wecken in Würfel, feuchte ihn mit Milch an, die Aepfel würfle man ebenfalls klein, verrühre dann ein Stück Butter leicht, tue 3 ganze Eier und 2 Eidotter in die Butter, die Aepfel und Wecken gleich darnach hinzu, nebst Citronenschalen und hinreichend Zucker, fülle ein bestrichenes Blech mit der Masse und backe sie gelb.

*

Crême. In 1/2 Liter Milch löst man 1 Theelöffel Stärke oder Maizena auf, giebt 1/4 Pfund Zucker, 8 Eidotter und etwas gestoßene Vanille hinzu, schlägt dies auf schwachem Feuer bis zum Aufkochen, stellt den Topf kalt und fährt mit Schlagen fort, bis die Crême vollständig abgekühlt ist, wobei man sie auf Eis oder kaltes Wasser stellen kann. Zuletzt rührt man 1/2 Liter steife Schlagsahne und 3 Eßlöffel Rhum oder Arrak hinzu, richtet sie in einer Kristallschale an und garniert sie mit Makronen.

*

Hagebuttenkompott. Die dazu nötigen getrockneten Hagebutten werden gut gewaschen, in kaltem Wasser 12 Stunden eingeweicht und dann mit Saccharin ganz weich gekocht. Man kann auch frische Hagebutten mit Saccharin statt Zucker in Dunst oder Saft einkochen, nachdem man sie zuvor von Haaren und Samen sorgfältig befreit hat.

*

Kerbelrübchen sind im Januar von vorzüglichem Wohlgeschmack und werden wie folgt zubereitet. Man setzt die Rübchen mit kaltem Salzwasser auf's Feuer, kocht sie 5 Minuten und zieht alsdann die Haut ab. Etwa zwei Löffel Mehl schwitzt man in 56 Gramm Butter hellbraun, verkocht diese Mehlschwitze mit 1/4 Liter Fleischextraktbrühe, salzt und pfeffert

sie und dämpft die Rübchen in einer halben Stunde darin weich, vermischt sie mit zwei Löffeln gewiegter Petersilie und belegt sie mit Butterflöckchen. Kann man Kerbelrübchen nicht bekommen, so kann man Teltower Rübchen nehmen und sie ebenso bereiten, nur muß man die Petersilie fehlen lassen und ein Theelöffel Zucker in der Butter mit braun rösten.

*

Speck vor dem Ranzigwerden zu bewahren. Vor dem Weghängen spüle man jede geräucherte Speckseite in mehreren Eimern Wasser so lange ab, bis alles lockere Salz herunter ist; dann hänge man sie frei in trockener Temperatur auf, und der Speck wird in 8 Tagen hart und krystallisiert sein. Das Umwickeln mit Papier schadet, indem es die Feuchtigkeit abhält und die Krystallisation hindert.

*

Das Alter einer Gans zu ermitteln. Diese für Hausfrauen sehr wichtige Frage läßt sich leicht beantworten. Es befinden sich am äußersten Rücken jedes Gänseflügels, dicht bei den größten Schwungfedern, zwei kleine, besonders festsitzende, schmale, spitze und harte Federchen. An der größeren derselben zeigt sich nach Ablauf des ersten Jahres eine kleine Rinne, die aussieht, als ob der Kiel durch eine dreikantige Feile querüber eingekerbt wäre. Nach Ablauf jedes weiteren Jahres bildet sich eine fernere neue Rinne und die Zahl derselben zeigt das Alter der Gans an.

*

Schonung der Emaille in Kochgeschirren. Das beste und wohl auch einzige Mittel, das Abspringen der Glasur von emailliertem Kochgeschirr zu verhüten, ist vorsichtige Behandlung der Gegenstände. Läßt man Wasser oder Brühe in denselben bis auf eine winzige Kleinigkeit am Boden einkochen, so darf man sich nicht wundern, wenn die Glasur an den trocken liegenden Wänden bei starker Hitze Sprünge bekommt. Noch schädlicher wirkt das plötzliche Vollgießen mit kaltem Wasser; fast kein Dienstmädchen (aber auch manche Frau nicht) achtet darauf. Man muß warmes Wasser nachgießen oder das Gefäß erst verkühlen lassen. Daß das Fallenlassen oder Herunterwerfen auch Sprünge verursachen kann, ist natürlich; wo aber erst Sprünge sind, fällt auch bald ein Blättchen Glasur heraus, und so geht es weiter.

*

Putzmittel für Kupfersachen. Ein recht gutes Mittel zur Reinigung kupferner Gefässe besteht aus Salmiakgeist und schwarzer Seife. Man nehme Salmiakgeist, löse hierin ein wenig schwarze Seife auf und schüttle die Mischung tüchtig durcheinander. Von dieser Flüssigkeit tue man etwas auf einen Lappen, reibe das Kupfer damit ab und putze mit

Wiener Kalk nach. Die Gegenstände werden auf diese Weise viel schöner und das Putzen derselben erfordert bei weitem weniger Zeit, als mit den bisher gebräuchlichen Mitteln, welche meistens den Nachteil haben, daß sie entweder sehr scharf, für die Hantierung also auch gefährlich sind, oder sehr viel Putzlappen erfordern.

*

Wie sind Korke aus Flaschen zu ziehen? Zur Entfernung von Korken oder Korkstückchen, die in Flaschen gefallen sind, läßt sich ein sehr einfaches Gerät verwenden. Dasselbe besteht aus drei starken, verzinnten Eisendrähten mit umgebogenen Spitzen. Ueber die Drähte ist ein verschiebbarer Ring gesteckt und die federnden Drähte sind in einem Quergriff befestigt. Um nun einen in die Flasche gefallenen Kork herauszuziehen, werden die Drähte in die Flasche eingeführt und die Flasche umgewendet, so daß der Kork zwischen die Drähte fällt, hierauf der Ring über die Drähte geschoben, um sie zusammen- und so den Kork festzuhalten, worauf man dann leicht den Kork mit einem starken Ruck aus der Flasche herausziehen kann. Um aus vollen Weinflaschen, welche man nicht stürzen kann, hineingefallene Korke zu entfernen, bedient man sich einer Korkfeder mit vier an den Spitzen häkchenförmig umgebogenen, federnden Drähten. Diese Drähte werden in die Flasche gesteckt, und wenn der Kork zwischen den Drähten sich befindet, der Schieber mit dem Ringe hinabgeschoben, so daß die vier Hakendrähte den Kork umklammern. Dann wird derselbe durch einen raschen Zug an dem Quergriffe leicht aus der Flasche gezogen.

*

Das schnelle Brennen des Lampenöls zu verhindern. Man feuchtet den Lampendocht mit einer starken Kochsalzlösung, läßt ihn gut trocknen, gießt hernach ebenso viel Oel auf das Salzwasser, schüttelt es einigemal und läßt das Salzwasser absondern, worauf man das Oel abgießt. Der auf diese Weise präparierte Docht brennt sehr hell, das Oel qualmt nicht und brennt sparsamer als jedes andere.

*

Grasflecken in Weißzeug werden, wenn sie mit Seife ausgewaschen sind, stets eine schmutzig aussehende Stelle hinterlassen. Es muß dann nochmals ganz kochendes Wasser darauf gegossen werden. Auch kann man die Flecken gelinde schwefeln und dann nochmals regelrecht durchwaschen und spülen.

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