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

Band: 19 (1897)

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: 24.08.2025

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 | Nr. 12. | Dezember 1897

Praktische Arbeitsanleitung für unser Dienstmädchen.

(Schluß.)

Siehe überhaupt nie etwas Zerrissenes an, leide keine Schmutzborde an deinen Röcken. Es macht einen sehr unangenehmen Eindruck, ein Mädchen, das vorzugsweise mit Eßwaren und Kochgeschirr beschäftigt ist, schmutzig zu sehen, während von einem immer reinlich gekleideten, freundlichen Mädchen alle Handreichungen mit Vorliebe entgegen genommen werden. Die Strümpfe bilden eine schwache Seite der meisten Mädchen. Hüte dich und schäme dich, immer wieder zerrissene Strümpfe anzuziehen, oder gar, um das Loch nicht sichtbar zu machen, den Strumpf in den Stiefel hinein zu ziehen. Gehe niemals mit ungeputzten Schuhen aus und fehlt etwas daran, so lasse es gleich ausbessern. Ein kleiner Schaden ist mit ein par Rappen Kosten repariert; versäumst du dies, so erwächst dir eine weit größere Ausgabe.

Stelle nasses Schuhwerk niemals auf den Ofen oder gar in das Rohr. Leder verträgt keine Hitze. — Wer sah nicht schon solche an der Ofenhitze getrocknete Stiefel, die beim Anziehen gesprungen — oder gänzlich unbrauchbar geworden wären?

Du kannst deine Schuhe sehr lange haben, wenn du für ein zweites Paar zum Wechseln sorgst.

Bei Regenwetter reibe den ganzen Stiefel mit einer guten Lederschmiere, Thran, Fett tüchtig ein, denn Fett macht das Leder geschmeidig und wasserdicht. Ein nachheriges Ueberstreichen mit Wichse und festes Bürsten verhütet ein Beschmutzen und Fettmachen der Hände und Kleider.

Die Reinlichkeit an den Händen läßt ebenfalls meist sehr zu wünschen übrig. Man sieht oft gesprungene, an den Fingernägeln eingerissene, durch schwarze Schnitte verunstaltete Hände und man könnte meinen, du seiest ein Muster der Arbeitsamkeit.

Ich will dir aber sagen, liebes Mädchen, daß ich da weniger auf den Fleiß, als fragliche Reinlichkeit schließen möchte. Willst du deine

Hände vor obigen Mängeln schützen, so wasche sie des Tages öfters. Besonders nach dem Spülen entferne den fetten Schmutz mit warmem Wasser und Sandseife.

Hast du keine Sandseife, so nimm Harzseife, die ist sicher in jeder Küche. Die Hauptsache ist ein gutes abtrocknen; denn gerade, wenn du mit feuchten Händen in die Luft gehst, wird die Haut spröde und rissig. Im Winter reibe vor dem Schlafengehen die Hände mit etwas Glycerin ein: diese kleine Mühe wird dir tadellose Hände eintragen. In deinem Koffer halte strenge Ordnung und hast du einen Schrank, so hänge alle Kleider hinein, aber ordentlich und nicht unausgebürstet. Dulde keinen Schmutz in deiner Kammer und lasse unter dem Bett und in den Ecken keine Staubwelle aufkommen. Bürste deinen Kamm mit einem Kammbürstchen aus, entleere das Waschwasser, hänge Handtuch und Waschlappen auf.

Ueberhaupt, da deine Kammer dein eigener Raum ist, so statte sie, den Verhältnissen entsprechend, so gut als möglich aus, halte sie aufgeräumt und den Boden geputzt, daß du nicht erröten mußt, wenn deine Dienstherrin einmal Visitation hält; denn:

„Wie Dein Kämmerlein
Wird Dein Hausstand sein."

Hast du einen ordentlichen Anzug angelegt, eine reine Schürze vorgebunden, dich auch mit einem Taschentuch versehen, so begebe dich pünktlich, zu der bei Dienstantritt festgesetzten Stunde aus deinem Zimmer an deine Arbeit.

Sonntagskleider: Diese seien aus guten, soliden Stoffen, einfach, nicht auffallend gemacht, daß du sie später auch zum Ausgehen für die Wochentage benützen kannst. Trägst du einen Hut, so kaufe dir einen solchen nicht, ohne deine Herrin um Rat gefragt zu haben. Ich machte die Erfahrung, daß Dienstmädchen, namentlich solche vom Lande, für verhältnismäßig geringwertige Ware viel zu hohe Preise zahlen mußten. Lasse dich nicht durch schildernde Farben blenden, sondern sehe auf die Güte der Stoffe und Echtheit der Farben, da du nur gute Ware später wieder verwenden kannst.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Basler-Leckerli. Als eines der ältesten Gebäcke dürfen die Basler-Leckerli bezeichnet werden. Solche erfreuen sich als Dessert mit Recht stets wachsender Beliebtheit, besonders gilt dies vom echten Basler Produkt. Das weitaus bedeutendste Versandgeschäft in diesem Artikel ist wohl die Leckerlifabrik Riggenbach in Basel, deren Fabrikat als vorzüglich bekannt ist.

Anis-Scharteln. 6 Eierschwer Zucker und 6 Dotter rührt man etwas, dann gibt man von 6 Eiweiß den Schnee dazu, rührt es eine halbe Stunde, fügt dann 4 Eierschwer Mehl hinzu und von einer halben Citrone die gewiegte Schale, schmiert das Blech mit heißem Wachs und setzt mit einem Kaffeelöffel kleine Plätzchen auf, bestreut diese mit Anis und bäckt sie schön hellgelb. Solange sie noch heiß sind, rollt man sie über einen Kochlöffel.

*

Arancini-Stangerln. 8 ganze Eier rührt man mit 1/2 Kilo gestoßenem Zucker, gibt 70 Gramm in Streifchen geschnittene Arancini, 30 Gramm gestoßene Gewürznelken, 30 Gramm Zimmet, geschnittene Citronenschale, 100 Gramm geschälte, in Streifen geschnittene Mandeln, und 1/2 Kilo Mehl darunter. Diese Masse streicht man mit dem Messer auf das geschmierte Blech, und schneidet sie gebacken in fingerlange Streifchen.

*

Birnenkuchen. 140 Gramm Mehl auf's Nudelbrett, 1 Eidotter, lauwarmes Wasser, ein wenig Wein, 80 Gramm Butter hineinschneiden, Salz nach Geschmack, den Teig flüchtig verarbeiten, dann stehen lassen, auswellen, zusammenschlagen, wieder stehen lassen, dann messerrückendick auswellen in 2 Teilen. Der eine Teil wird mit Birnenschnitzen belegt, von dem andern der Rand mit Ei bestrichen und darüber geschlagen, mit Ei bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut, und auf einem gut geschmierten Blech gebacken.

*

Brottorte aus Kufstein. 1/4 Pfund Mandeln, 1/4 Pfund Zucker, 8 Eidotter, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, die mit Wein befeuchteten Bröseln von einer Semmel, ein Stückchen Chocolade, von einer halben Citrone Schale und Saft. Dotter und Zucker mit dem Citronensaft eine halbe Stunde rühren, langsam die Mandeln dazu mischen, den Schnee schlagen und mit diesem alles Uebrige beigeben. Mittelmäßige Hitze zum Backen.

*

Chocolade-Brot. 8 Eier rührt man eine halbe Stunde mit 280 Gramm Zucker, gibt dann 280 Gramm geriebene Chocolade, 70 Gramm geriebene Mandeln und 140 Gramm Mehl dazu und backt es in einer langen Backpfanne bei gelinder Hitze.

*

Kommißbrot. 1/4 Pfund geriebene Mandeln, 1/4 Pfund Zucker, 100 Gramm Mehl, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, etwas Zimmet und Nelken gut vermischt in der Zwiebackform backen und dann dünne Schnitten schneiden.

Chocolade-Muscheln. 5 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, und mit 1/2 Pfund feinem Zucker stark gerührt, 1/2 Pfund ungeschälte, geriebene Mandeln, 75 Gramm geriebene Chocolade, etwas Zimmet und Vanille, auch Citronenschale dazu gerührt, die Masse ein paar Stunden stehen lassen, in mit Zucker ausgestreutem Model die Muscheln geformt, und am nächsten Tag gebacken.

*

Haselnußbrötchen. 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1/2 Pfund Zucker eine halbe Stunde gerührt. Ein Teil davon wird zum Glacieren zurückbehalten und in das Uebrige werden 1/4 Pfund Haselnüsse und 1/2 Pfund Mandeln, fein gemahlen, der Teig ausgewellt, in längliche Stücke geschnitten, geeist und hellgelb gebacken.

*

Punsch. 1 Flasche Rotwein, etwas über 1 Viertelflasche Jamaika-Rhum und ein Glas Scherry werden mit 1 Pfund Zucker aufgekocht. Währenddem reibt man auf 5 Stückchen Würfelzucker Citronenschale ab, fügt sie hinzu und bereitet 1 Liter Thee, der nicht zu stark ziehen darf. Im Augenblick des Aufkochens der Mischung fügt man den sorgfältig geseihten Thee hinzu, läßt das Ganze noch 5 Minuten ziehen, und probiert die Süße des Getränks, die sich wie immer nach dem Geschmack richtet.

*

Römischer Punsch. 1/2 Pfund Zucker kocht man mit 2/3 Liter Wasser, bis er in schweren Tropfen fällt, dann gibt man von 1 Orange und 5 Citronen den Saft dazu, schäumt etwas ab, läßt diesen Saft etwas auskühlen, seiht ihn durch und läßt ihn in der Büchse gefrieren. Bevor der Punsch serviert wird, schlägt man von 3 — 4 Eiweiß einen festen Schnee, vermengt einige Löffel von dem Gefrorenen damit, und gießt 6 Eßlöffel Rhum oder Arrak darunter und mischt dann noch den Rest des Gefrorenen dazu; man gibt es noch einen Moment in die Gefrierbüchse und füllt es zum Servieren in Gläser.

*

Schmalz-Dreieckchen. 3 Eier, eben so schwer und ein Ei dick Butter. Dies wird ordentlich gerührt, dann soviel Mehl hineingeknetet, daß man den Teig ausrollen kann, mit einem Rädchen sticht man nun Dreiecke aus und läßt dieselben in Schmalzbutter schön gelb backen. Nach dem Abträufeln bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

*

Pfeffersterne. 500 Gramm Zucker, 2 Theelöffel Zimmet, 2 Theelöffel Nelken, 4 Priesen weißen Pfeffer und 4 Eier rührt man gut miteinander, gibt 500 Gramm Mehl dazu, wellt den Teig aus, sticht Sterne aus und bäckt sie auf dem mit Wachs bestrichenen Blech.

Gutes Weihnachts-Speculatius. 5 Pfund Mehl, 2½ Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 9 Eier, 3 Theelöffel Zimmet, 2 Muskatnüsse, fein gerieben, zwei Messerspitzen, etwa ½ Theelöffel gestoßene Nägelchen, 1 Messerspitze Hirschhornsalz. Hievon macht man einen Teig, behält etwa ½ Pfund Mehl zurück zum Streuen, rollt den Teig nicht zu dünn aus, nimmt entweder Holzformen zum Ausdrücken oder Blechformen zum Ausstechen. Dann läßt man das Speculatius hellgelb backen. In einer Porzellanschüssel oder in einer Blechbüchse kann man es wochenlang frisch erhalten.

*

Makronen. 750 Gramm gestoßener Zucker, 500 Gramm ohne braune Schale geriebene Mandeln, 4 Eiweiß und die abgeriebene Schale einer Citrone. Eiweiß, Zucker und Citrone werden gerührt bis Blasen entstehen; dann gibt man die Mandeln hinzu und setzt theelöffelweise die Masse auf eine mit Wachs bestrichene Platte und bäckt sie ganz hell, da daß sie inwendig weich bleiben.

*

Geduld — 8 — Plätzchen. 6 ganze Eier, 225 Gramm Zucker, 6 Theelöffel Zimmet, die abgeriebene Schale von ¾ Citrone und 325 Gramm Mehl. Von diesem Teig bäckt man auf gut angestrichenem Blech Plätzchen, wie obige Form (8). Die Hälfte dieser Masse, da die Plätzchen ganz klein sein müssen, gibt schon eine große Portion.

*

Weihnachts-Anis. 5 ganze Eier, 375 Gramm gestoßener Zucker, ebensoviel Mehl, 1 Messerspitze Hirschhornsalz. Zucker und Eier rührt man eine ganze Stunde, gibt das gesiebte Mehl nach und nach hinein und rollt den Teig auf dem bestäubten Backbrett einen halben Finger dick aus. Dann stäubt man die Formen fein mit Mehl aus, drückt sie auf den Teig, schneidet die Figuren sauber aus und legt sie auf ein mit Anis bestreutes Brett, wo sie einen Tag und eine Nacht trocknen müssen, und legt sie zu diesem Zweck einmal auf die andere Seite. Andern Tags bäckt man sie auf wachsbestrichenem Blech in mäßig warmem Ofen, so daß sie von oben hell weiß bleiben.

*

Zimmetsterne. Der steife Schnee von 4 Eiweiß wird mit ½ Pfund Zucker eine halbe Stunde gerührt, 4 Eßlöffel voll davon behält man zum Glacieren zurück und mischt unter das übrige einen Löffel voll Zimmet und ½ Pfund geriebene Mandeln. Die Sterne werden geformt, geeist und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

*

Weinsuppe. Man kocht ein Glas Wein mit ebensoviel Wasser, Zucker und Zimmet, gibt etwas Milch und 2 Eidotter daran und richtet die Suppe über gleichmäßig geröstete Semmelschnitten an.

Verzuckerte dicke Nüsse. Man nimmt behutsam, daß die Nuß womöglich ganz bleibt, dieselbe aus der Schale. Dann taucht man 125 Gramm Stückzucker in Wasser, läßt den Zucker kochen, bis er Blasen wirft, wenn man den Löffel hineintaucht und dagegen bläst, nimmt jede Nuß, dreht sie in dem Zuckersirup herum und legt sie behutsam zum trocknen auf ein Hürtchen oder eine alte Schüssel. Im Backofen dürfen sie aber nicht getrocknet werden, am besten an einem luftigen Orte. Doch eignet sich das Verzuckern nur im Winter für trockene Nüsse.

*

Haselnüsse. 280 Gramm geschälte Mandeln werden mit 140 Gramm Zucker, der fein gewiegten Schale von einer halben Citrone und zwei Eiweiß gut vermengt. Der Teig wird dünn ausgewellt, kleine Dreiecke ausgestochen, auf jedes eine geschälte Haselnuß gelegt, und die zwei Spitzen zusammen gedrückt, mit Eiweiß bestrichen und bei schwacher Hitze gebacken.

*

Hippen. 60 Gramm Mandeln und 60 Gramm Haselnüsse werden fein gerieben, dann kommen 250 Gramm gestoßener Zucker, 60 Gramm Mehl, Zimmet und Vanille nach Belieben dazu. Dies alles wird mit 10—12 Eiweiß zu einem ganz linden Teig gerührt, dünne Plätzchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und in guter Hitze gebacken. Noch heiß werden sie über den Kochlöffel gerollt; mit dem Erkalten werden sie steif.

*

Hobelspähne. 3 Ei schwer Zucker mit 3 Eiern rühren, das gleiche Gewicht Mehl und ein nußgroßes Stückchen Butter dazu geben, lange rühren, auf ein gut geschmiertes Blech ganz dünn aufstreichen, schnell backen, heiß in Streifen schneiden und über den Kochlöffel rollen.

*

Karten. Man vermengt auf dem Brett 1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, 210 Gramm Zucker und sehr viel Zimmet mit einem ganzen Ei, wellt den Teig messerrückendick aus, schneidet längliche Vierecke und bestreicht diese mit Ei, belegt sie in der Mitte und an den vier Ecken mit einer Mandel und bäckt die Karten auf ungeschmiertem Blech.

*

Casseroles von Kartoffeln. 125 Gramm Butter mit 6 Eigelb abgerührt, 8 abgekochte, geriebene Kartoffeln zugefügt, Salz und den Schnee der Eier. Butt're kleine Formen aus, besiebe sie mit geriebener Semmel, fülle etwas Masse ein, mache eine Höhlung in die Mitte, fülle ein beliebiges feines Fleischragout hinein, bedecke es mit Kartoffelmasse, stelle die Förmchen auf ein Blech, backe sie 10 Minuten im heißen Ofen, stürze sie und trage auf.

„S." 3/4 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter und 1/4 Pfund Zucker werden miteinander vermengt und mit der Schale von einer Citrone und 6 Eigelb zu einem Teig gewirkt. Man formt daraus S-Buchstaben, bestreicht diese mit Eigelb, drückt sie in Hagelzucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

*

Fleischbrühsuppe mit Schwammklößchen. 66 Gramm Butter zu Sahne gerührt, ein ganzes und ein Eigelb zugefügt, mit 33 Gramm Mehl und etwas Salz tüchtig verrührt. In kochendes, leichtgesalzenes Wasser oder Fleischbrühe werden mit dem Löffel Klößchen gestochen, zugedeckt, rasch unter öfterem Schütteln gar gemacht, in kräftige Fleischbrühe angerichtet. Diese, wie alle Klöße dürfen nicht stehen.

*

Napoleonschnitten. Man rührt 140 Gramm Zucker mit 3 Eiern und 2 Eidottern, gibt 140 Gramm gestiftelte, geröstete Mandeln dazu, sowie 70 Gramm Mehl, streicht die Masse dünn auf ein Blech und bäckt sie hellgelb. Wenn sie aus dem Ofen kommt, schneidet man längliche Stückchen daraus, bestreicht sie mit Marmelade und legt je zwei aufeinander.

*

Citronen-Kipferln. 140 Gramm Mehl, 70 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, geschnittene Citronenschale mit 3 Eidotter, gut vermengen, den Teig dünn auswellen, dreieckige Fleckchen schneiden, mit Marmelade füllen und Kipferln formen. Mit Citronensaft bestreichen, mit Grobzucker bestreut auf einem geschmierten Blech backen.

*

Halbmondbäckerei. Man vermengt auf dem Brett 140 Gramm Mehl mit 140 Gramm Butter, gibt 70 Gramm Zucker und 70 Gramm feingeschnittene Mandeln dazu, rollt den Teig messerrückendick aus, sticht Halbmonde aus, legt sie auf das mit Wachs geschmierte Blech, bäckt sie langsam und setzt je zwei mit Marmelade aufeinander.

*

Fleischschnittchen. Ein Rest Braten wird ganz fein gewiegt. 2—3 hartgekochte Eier werden mit etwas frischer Butter zu Brei gerührt, nach und nach Oel, Essig, Senf, etwas Pfeffer, Schnittlauch, oder wenig feingeriebene Zwiebel oder Petersilie hinzugethan. In diese dicke, sehr gut gerührte Sauce thue das feingehackte Fleisch und mische gut. Kalt gestellt wird es steif und läßt sich dick auf geröstete Semmelscheiben streichen.

*

Hirschhörner. 200 Gramm Mehl, 80 Gramm Zucker, ein wenig Zimmt und Citronenschale macht man mit 4 Eiern zu einem Teig, formt auf dem Backbrett dünne, fingerlange Würstchen, die an dem obern Ende etwas spitz zulaufen und einem Hirschhorn ähnlich sehen, und bäckt sie in Schmalzbutter schön gelb.

Gipsbüsten zu reinigen. Lege die Büste eine halbe Minute in ein dazu passendes Gefäß vollständig unter reines, kaltes Wasser. Nimm dann einen reinen Pinsel, reibe damit den Schmutz aus allen Ecken und Vertiefungen vorsichtig heraus. Tauche den Pinsel ja nicht in dem schon gebrauchten Wasser. Eine zweite Person muß langsam mit einer Kanne beständig reines Wasser während des Abreibens darüber gießen. Nachdem die Büste vollständig gereinigt ist, stelle dieselbe an einen staubfreien Ort und lasse sie gut trocknen, welches 14 Tage, auch 3 Wochen dauern kann.

*

Auffrischen von Nickelsachen. Um Nickelgegenstände, welche infolge des Temperaturwechsels oder anderer Einflüsse gelb geworden sind oder Flecke bekommen haben, leicht wieder aufzufrischen, empfiehlt sich folgendes Verfahren: Man nimmt 50 Teile rektifizierten Spiritus und setzt einen Teil Schwefelsäure zu. In diese Flüssigkeit legt man die aufzufrischenden Teile während einer Dauer von 10 bis 15 Sekunden, und damit solche ja nicht länger darin liegen bleiben, was den Gegenständen schädlich sein würde, legt man nur wenige auf einmal hinein, um dieselben rechtzeitig herausnehmen zu können. Hierauf taucht man sie in reines Wasser und spült sie tüchtig ab, worauf man sie noch kurze Zeit in gereinigten Spiritus legt. Das Abtrocknen geschieht mit Sägespänen oder mit weicher Leinwand. Die Gegenstände werden dadurch im Aussehen wie neu, auch der Schliff leidet nicht, wie es der Fall wäre, wenn man mit der Lederfeile oder der Bürste die Reinigung bewirken wollte.

*

Goldene Ketten in zwei Minuten zu reinigen. Man thue die Kette in eine kleine Flasche mit warmem Wasser, setze etwas geschabte Seife und Kalkpulver dazu und schüttle die Flasche eine Minute lang tüchtig. Dann nimmt man die Kette heraus, wäscht sie in reinem Wasser und trocknet sie ab. Sie wird dann einen schönen Glanz zeigen.

*

Fußbodenglanz. Um unansehnliche und schlechte Fußböden wieder herzustellen, verfahre man folgendermaßen: Man nehme eine halbe Weinflasche Brennspiritus, für 30 Rp. braunen Schellack und für 10 Rp. Harz (vom letztern die Hälfte), mische es zusammen in eine Flasche und lasse es 5—6 Stunden zum Auflösen stehen, schüttle darauf die Flasche tüchtig um und bestreiche mit dieser Masse mittels eines leinenen Lappens den Fußboden ziemlich reichlich, der schon nach wenigen Minuten vollständig zum Gebrauche trocken ist.

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