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

Band: 29 (1907)

Heft: 18

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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 5. | Mai 1907

Solides Schuhwerk.

Bei der Schlag auf Schlag sich folgenden Preissteigerung aller Lebensbedürfnisse muß man sich nicht wundern, wenn mancher mit Kindern gesegneten Hausmutter der Kopf brummt über dem ununterbrochenen Nachdenken, wie es möglich sei, die beiden Enden zusammenzubringen. Es muß dies eine wahre Sisiphusarbeit genannt werden, wenn man bedenkt, daß das Einkommen sich gleich bleibt oder, unter Umständen je nach dem Geldmarkt, verringert wird, währenddem die Ausgaben für den unerläßlichen Verbrauch sich beständig erhöhen. Denkende und rechnende Hausväter und Hausmütter gelangen bei diesem Studium zur Ueberzeugung, daß beim Einkauf hauptsächlich auf die Solidität der Artikel gesehen wird und von Seite der Familienangehörigen alles gethan wird, was zur Schonung und Haltbarkeit der Gebrauchsgegenstände beiträgt. Diese Aufgabe der Schonung und Erhaltung dieser häuslichen Werte fällt hauptsächlich der Hausfrau zu und je besser sie derselben gewachsen ist, um so mehr hat der Mann begründete Ursache, sie zu schätzen und hochzuhalten. Ein unentbehrlicher Verbrauchsartikel, der für die Haushaltungskasse infolge der teuren Ankaufspreise und der raschen Abnutzung ganz besonders ins Gewicht fällt, ist das Schuhwerk. Und doch wird gerade damit größtenteils aus Unkenntnis in ganz sorgloser Weise verfahren. Erstlich entschließt man sich nicht zum Kaufen von neuen Schuhen, so lange die alten noch irgend am Fuß zu tragen sind und dann werden die neuen sofort wohl über nasse Strümpfe und in die durchdringende Nässe hinaus angezogen, ohne das Leder, das doch so vielerlei Unbilden trotzen muß, für seine große Aufgabe auszurüsten und ohne ein Ersatzpaar bereit zu halten zur regelmäßigen Schonung und Auslüftung der neuen Stücke. Sind die Schuhe ganz durchnäßt und kotig beim Ausziehen, so werden sie wohl über Nacht an den heißen Ofen gestellt,

um bis am Morgen trocken (aber auch bocksteif) zu werden. Dem Burschen, dem müden Hausmädchen oder wohl auch den Kindern zum Reinigen unbeaufsichtigt übertragen, wird dem Schuhzeug wieder viel Schaden zugefügt. Der angetrocknete Schmutz wird mit Messern oder sonst einem scharfen Instrument gewaltsam abgekratzt und dick mit irgend einer Wichse bestrichen ohne zu untersuchen, ob sie schädliche Säuren enthält, welche mit Sicherheit die Struktur des Leders zerstört. Burschen und Mädchen, denen das Reinigen des Schuhzeugs eine verhaßte und fast immer des Nachts zu verrichtende Arbeit ist, bei welcher die hausfrauliche Kontrolle fehlt, behandeln das Schuhzeug oft mit einem Glanzlack, welcher die Schuhe zwar ohne Nachreiben glänzend herstellt, der aber das Leder in kurzer Zeit rissig macht. Wem daran liegt, sein Schuhzeug möglichst lang gut und schön zu erhalten, der darf sich die kleine Mühe nicht verdrießen lassen, die Sohlen und die Absätze der neuen Schuhe vor dem Tragen derselben mit dem so rasch als vorzüglich allgemein bekannt gewordenen Präparat „Sohlin" zu behandeln und dies dann jeden Monat einmal zu wiederholen. Es ist erstaunlich zu konstatieren, welche Zähigkeit das Sohlleder durch diese Behandlung erhält. Zur täglichen auffrischenden Behandlung des Oberleders bedient man sich am besten der unter dem Namen „Ras" überall bekannten und geschätzten Fettglanzwichse, die das Leder vorzüglich konserviert, mühelos schwärzt und glänzt und auch bei der Nässe nicht abfärbt oder den Glanz verliert. — Ist das Schuhzeug durchnäßt, so wird es mit heiß gemachtem Pferdehafer gefüllt, welcher alle Feuchtigkeit aus dem Leder an sich zieht, dadurch aufquillt und das Schuhwerk in guter Form erhält. Das Leder bleibt dabei vollkommen weich und schmiegsam. Gut besorgtes Schuhzeug ist nicht nur ein sichtbares Zeugnis für die Intelligenz und Pflichttreue der amtierenden Hausfrau, sondern sie verdient auch den Ruhm einer musterhaften Sparerin und Verwalterin der wirtschaftlichen Güter, welche in genügendem Maße beizubringen der erwerbende Mann je länger je mehr alle Kraft einsetzen muß.

Etwas vom Tischabräumen.

In den wenigsten Häusern, selbst da, wo geschulte Dienstboten es besorgen, findet man ein sachgemäßes Abräumen des Mittag- oder Abendtisches nach eingenommener Mahlzeit. Zunächst sind die Teller abzunehmen, die größeren zu unterst zu stellen, die kleinen darauf. Auf besonderem Brett schafft man die Gläser hinaus, dann das Silberzeug, das von einer Aufsichtsperson sofort zu zählen und einstweilen

unter Obdach zu nehmen ist. Die übrigen Tafelgeräte nimmt die Dienerschaft in die Waschräume hinaus, und die Aufseherin besorgt die Tafeltücher, je nachdem es noch wieder aufgelegt oder gewaschen werden soll, an die bestimmte Stelle. Es sei hier daran erinnert, daß schmutzige Wäsche — so gut wie reine — stets unter Verschluß zu halten ist. Ist das Geschirr in der Küche gewaschen, so wird es ohne Aufenthalt verwahrt, denn das Herumstehen auf den Spültischen hat schon manchem wertvollen Stück den Garaus gemacht. Erst werden die Gläser und Glasteller gewaschen, dann die Teller in neuem heißen Wasser und zum Ablaufen hingestellt und hierauf erst gründlich mit einem Tuch getrocknet. Silber ist nie in kochendes Wasser zu legen. Messer werden stets allein behandelt. Man spült sie in lauem Wasser ab, wischt sie mit Lederlappen ab und steckt sie in ein Gefäß, in dem man Schlemmkreide in Terpentin eingerührt hat; darin bleiben die Messer, bis Zeit ist, sie fertig zu machen und zu putzen. Löffel und Gabeln werden allein gereinigt, wobei die Terpentinmasse mit der Schlemmkreide gebraucht wird. Nachreiben der Klingen mit einem in Spiritus getauchten Kork ist zu empfehlen, doch darf das Silber selbst damit nicht in Berührung kommen, da es vom Spiritus angegriffen wird. Ein schnelles gutes Putzen erhält das Edelmetall viel länger, als wenn es flüchtig und unachtsam gemacht wird. Wenn die Porzellansachen geschont werden sollen, dann thut man gut, Teller und Tassen, überhaupt alles, was ineinandergesetzt wird, mit Zwischenlagen von Seiden- bezw. Zeitungspapier zu versehen, da der Glanz der Glasur ohne diese Vorsicht leicht verloren geht. Auch die kleinen billigen Klapperdecken sind hierzu sehr praktisch.

Weiße Wäsche.

Allerorten flattert sie von der Leine und schimmert blütenweiß vom Lichte der Frühlingssonne. Was im Winter doppelt unter dessen Gefolge von Ruß gelitten, muß jetzt hinaus, um das letzte Restchen von gelbem Schein zu verlieren: denn keine Luft „zieht" so wie die Frühjahrsluft. Doch die helle Sonne bringt an den Tag, was unserem teuren Schatze, der Wäsche, je von ungeschickten Händen oder dem tückischen Zufall an Schaden zugefügt wurde. Allerhand Flecken kommen zum Vorschein und machen uns durch die Treue, mit der sie haften, das Herz schwer. Da hilft oft auch die beste Bleiche und das weichste Wasser nicht; wir müssen zu chemischen Mitteln greifen, wenn unser hausfrauliches Gewissen wieder zur Ruhe kommen soll. Alles, was auf Pflanzenfarben zurückzuführen ist, also Fleckne von Wein, Obst

und Gras oder sonstigem Grün, wuschen wir wohl auf frischer Tat mit Wasser und Seife aus, den Rest nimmt die Rasenbleiche, schlimmstenfalls Chlor. Blutflecken wässerten wir aus; was zurückbleibt, muß wie Eisenflecke mit Säuren behandelt werden. Die mildeste ist der Saft von Citronen. Man versuche zunächst diesen. Weicht der Fleck wiederholtem Anfeuchten mit dem Safte nicht, dann nehme man eine Mischung von Weinsteinsäure und Borax, in Wasser aufgelöst. Bleibt auch dieses unwirksam, so greifen wir zu der giftigen Kleesäure. Das Sauerkleesalz wird — eine Messerspitze auf eine halbe Obertasse heißes Wasser — aufgelöst, in dieser Flüssigkeit der Stoff mit dem Fleck einige Male hin und her bewegt und darauf sofort in bereitstehendes heißes Spülwasser gebracht. Nötigenfalls wird das Verfahren wiederholt. Kräftiger noch wirkt Schwefelsäure. Sie wird wie die vorige angewendet, doch darf man sie nur tropfenweise in das heiße Wasser geben. Bei Tintenflecken hat man zu unterscheiden, ob sie von Eisengallustinte oder von Anilintinte herrühren. Erstere wird zunächst durch Waschen mit reinem lauen Wasser möglichst entfernt. Was dann noch zurückbleibt, ist wie ein Eisenfleck zu behandeln. Anilinfarben lösen sich leicht in reinem Spiritus auf. Man behandle also dergleichen Flecken zunächst mit diesem. Was noch bleibt, nimmt die Bleiche, schlimmstenfalls Chlorwasser fort. Flecken, die von Röstbraun herrühren, also Kaffee-, Likör-, Schokolade-, Saucen-, Medizinflecke, solche von gebranntem Zucker und ähnliche müssen ausgekocht und lange gebleicht werden. Firnis-, Oelfarben- und Lackflecken benetze man vor dem Einweichen der Wäsche wiederholt tüchtig mit Terpentinspiritus. Sie verschwinden beim Waschen dann ohne jede Spur. Wachs- und Stearinflecken schabe man vorher möglichst rein ab. Das übrige nehmen Seife und Kochhitze. Siegellack ist mit warmgemachtem Messer vorsichtig abzulösen, dann mit Terpentin zu benetzen. Der zurückbleibende Farbenfleck verschwindet beim Bleichen, wenn nicht vorher während des Waschens.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Suppe mit Schwammklößchen. 4 Deziliter Milch, 65 Gr. Butter werden zum Kochen gebracht mit etwas Salz, hierauf schnell 125 Gramm Mehl dazu gerührt, bis der Teig sich vom Boden der Pfanne löst. Nachdem die Masse etwas erkaltet, gibt man noch 60 Gr. Butter hinzu und rührt 6 Eigelb, eins nach dem andern, unter tüchtigem Klopfen hinzu, zuletzt wird das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen. Mit einem Löffel werden Klößchen ausgestochen, in 3 Liter

kochende Fleischbrühe gegeben und 8 Minuten zugedeckt, ganz leicht wallen gelassen.

*

Gerstensuppe. In süßer Butter dämpfe man ½ Kilo feine Gerste während 5 Minuten, fülle dies auf mit 3 Liter Fleischbrühe und ½ Glas Weißwein, koche die Suppe 2 Stunden und richte sie über eine Liaison von 2 Eigelb, etwas Rahm, Muskatnuß und Schnittlauch an.

*

Kalbsohren. Als feine Zwischenspeise bei einem größeren, oder als Vorgericht bei einem kleineren Essen oder auch als selbständige Frühstücks- oder Abendessenschüssel sind Kalbsohren passend. Man putzt 6—8 Kalbsohren sauber aus und legt sie dann in Salzwasser, in das man ½ Liter Weißwein geschüttet hat, und kocht sie weich. Dann löst man vorsichtig die Haut an einer Seite ab und bestreicht das Ohr mit einer Füllung von Krebsschwanzfarce, die man folgendermaßen bereitet: Auf sechs Kalbsohren rechnet man feingewiegt 30 Krebsschwänze und 15 eingemachte Champignons, ferner vier Eigelb und so viel geriebene Semmel, daß ein Teig entsteht, der nicht bröckelt; nach Belieben tut man Pfeffer, Salz und feingehackte Kapern dazu. Dann rollt man das Ohr zusammen und brät es in einem zugedeckten Kasserol in frischer Butter eine halbe Stunde und trägt das Gericht mit Remoulade auf.

*

Karpfen auf Matrosenart. Wenn ein großer Karpfen von 1—1¼ Kilo geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird er in Stücke geschnitten, mit 80 Gramm Butter, einem halben Liter Rotwein, Zwiebeln, Mohrrüben, Nelken, Pfeffer, Citrone, Salz und etwas Fleischbrühe langsam in 30 Minuten fertig gedämpft und dann in ein anderes Geschirr gegeben. Die geseihte Fischbrühe wird mit einer braunen Mehlschwitze zu einer kräftigen Sauce ausgekocht mit etwas Bratenjus und Fleischextrakt. Eine Hand voll Morcheln werden in Fleischbrühe und Butter weich gekocht, die Brühe zur Sauce gegeben und die Morcheln mit ebensoviel Champignons sowie gekochten Kalbfleischklößen mit einem Teil der Fischsauce aufgekocht. Der Fisch wird in der Mitte der Platte angerichtet, das Ragout darüber gegeben, mit glasierten Zwiebeln und gebackenen Brotschnitten garniert. Die Sauce wird mit etwas Butter aufgeschlagen und in einer Sauciere serviert.

*

Rindfleischragout. Ein Kilo Rindfleisch vom Bug werden in dünne Scheiben geschnitten, die breit geklopft, in feingehackter Zwiebel in Butter oder Fett eingelegt werden, worauf sie mit Salz und Pfeffer

bestreut angedämpft und mit 1/4 Liter Wein weich geschmort werden. Hierauf streut man einen Kochlöffel Mehl über die Fleischstücke, gibt dem Saft eine halbe Citrone, sowie 1/4 Liter sauren Rahm und Liebigs Fleischextrakt zu, kocht dies alles dann etwa zehn Minuten durch und streut beim Anrichten gehackte Petersilie über das Ragout.

*

Auflauf von Huhn. Von einem gebratenen Huhn wird alles Fleisch abgelöst und recht fein gewiegt und mit Bechamel begossen; dann rührt man etwa 50 Gramm Butter und 2 Eigelb recht flaumig, fügt das Hühnermus dazu und würzt mit Salz und Pfeffer. Man rührt noch etwa 10 Minuten lang und zieht dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Hierauf wird die Masse in viereckige Kapseln gefüllt, diese auf ein Backblech gesetzt und etwa 20 Minuten in mittelheißem Ofen gebacken.

*

Kartoffelspeise. 1/2 Kilo Kartoffeln werden gekocht, geschält, feingerieben, mit 200 Gramm Butter, 1/4 Liter Rahm und 8 Eidottern durchgerührt, dann vorsichtig der steife Schnee der Eier dazugemischt und in einer dick mit Butter ausgestrichenen, mit geriebener Semmel bestreuten Form 3/4—1 Stunde in einem mäßig heißen Ofen gebacken.

*

Kartoffelstrudel mit Schinken. Zu einem Teller voll geriebenen, gekochten Kartoffeln werden 2 Eier, Salz und etwas Mehl gegeben, dies vermengt, dann ausgerollt, mit gewiegtem, gekochtem Schinken oder Rauchfleisch bestreut, mit Butter beträufelt und zusammengerollt. Wird dann schneckenförmig in eine Serviette gelegt, zugebunden und in gesalzenem Wasser 1/2 Stunde gekocht; zum Auftragen in Stückchen geschnitten, mit Butter begossen und mit gerösteten Bröseln oder Parmesankäse bestreut.

*

Käseauflauf. 140 Gramm Schweizerkäse werden gerieben und mit 50 Gramm Mehl und 3/4 Liter Rahm rasch auf dem Feuer zu Brei gerührt. Erkaltet, gibt man 8 Dotter, 1 Kaffeelöffel Zucker, Salz und weißen Pfeffer dazu, verrührt es gut, zieht den Schnee von 8 Eiweiß darunter und gibt die Masse zum Backen in eine mit Butter ausgestrichene Form.

*

Englischer Gugelhopf. In 280 Gramm erweichte Butter gibt man unter immer gleichmäßigem Rühren nach und nach 10 Dotter und 175 Gramm Salz, würzt mit geriebener Citronenschale, Muskatnuß und einer Prise Salz. Von 10 Eiweiß wird Schnee geschlagen

und nebst 350 Gramm Mehl unter die Masse gerührt, diese in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Gugelhopfform gefüllt, 3/4 Stunde in mittelheißer Röhre gebacken und auf ein Haarsieb gestürzt.

*

Schwarzbrotpudding. Man nimmt 120 Gramm Zucker, 100 Gramm geriebene Mandeln, 100 Gramm Butter, 120 Gramm Schwarzbrot, 4 Eier, das Weiße zu Schnee, Weinbeeren, 2 Löffel Kirschwasser am Brot stehen lassen 1 Stunde. Das alles wird gut miteinander vermengt, dann in eine Form getan und darin gesotten. Aufgetragen wird der Pudding mit Himbeersaft. 5/4 Stunden wird er gekocht und zwar in Wasser beschwert. Nicht zu hoch Wasser wegen dem Eindringen.

*

Kaffeeauflauf. Von 40 Gramm gebranntem Kaffee kocht man eine Tasse Kaffee und mengt diesen mit ebensoviel gutem Rahm. Erkaltet werden in den Kaffee 70 Gramm Mehl, 35 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker und etwas Vanille am Feuer zu einem Brei gerührt. In den erkalteten Brei rührt man 80 Gramm Zucker und 6 Dotter hinein, von 6 Eiweiß der Schnee unterzogen, die Masse in eine Porzellanform gegeben, gebacken und dann sofort in der Form serviert.

*

Flieder (Hollunder) gebacken. Fliederblüten (Hollunderblüten) werden in kleine Partien geteilt und in frischem Wasser ausgeschwungen, läßt sie dann etwas abtrocknen, taucht sie in einen Backteig, bäckt sie in heißem Schmalz schön gelb und bestäubt sie mit Zucker. Sie werden mit oder ohne Kompott serviert.

*

Kaiserschnitten. 250 Gramm zerlassene Butter werden leicht gerührt und nach und nach mit 250 Gramm Zucker und neun Eigelb vermischt, daß es eine recht schaumige Masse ergibt. Unter diese mischt man 250 Gramm fein gesiebtes Mehl, 250 Gramm Rosinen, 30 Gr. geschnittenes Orangeat. Die neun Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und unter die Masse gezogen, worauf ein Backblech gut gebuttert, die Masse fingerdick darauf gestrichen und im Ofen schön gelb gebacken wird. Sobald sie gar ist, wird sie in längliche Streifen geschnitten und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

*

Reinigen der seidenen Kleider. Wenn seidene Kleider von Staub gereinigt werden sollen, so darf man, damit der Stoff nicht der Gefahr des Brechens ausgesetzt wird, sie nie ausklopfen oder aus-

bürsten, sondern nur tüchtig ausschütteln und sorgfältig mit einem weichen Tuche abreiben. — Flecken in einem hellen Seidenkleide werden mit einem reinen Stück Eis ausgewaschen, worauf man mit einem reinen, weichen, leinenen Tuche nachtrocknet. — Aus weißer Seide beseitigt man Schmutzflecken mit Salmiak. Die Stellen werden zwischen mehrere Bogen weißem Löschpapier, welche mit dem Reinigungsmittel befeuchtet werden, mit einem kalten Plätteisen gepreßt.

*

Kleiderbürsten rein zu halten. Die eben gebrauchte Bürste reibe man jedesmal gegen ein reines Papier, welches man mit einer Hand gegen die scharfe Kante des Tisches hält, so lange, bis das Papier, welches man beim Reinigen immer verschiebt, rein bleibt. Dies ist in einigen Augenblicken geschehen. Man schont hierdurch die zu reinigenden Kleidungsstücke; oft leiden die Kleidungsstücke durch die unreinen Bürsten mehr als vom Gebrauche und vom Staube, und das viele Auswaschen mit Soda oder Seife ist denselben auch nicht zuträglich.

*

Vor dem feuchten Abwischen der Möbel warnt Dittmars Möbelfabrik, Berlin; das darf man ohne Schaden nur dann thun, wenn die Politur Jahrzehnte alt geworden ist. Eichengebeizte Möbel dürfen überhaupt nicht feucht abgewischt werden. Frisches Aussehen bekommen polierte Möbel, wenn behandelt, wie folgt: 120 Gramm Terpentinöl, 5 Gramm Paraffinöl gemischt, dann mit Läppchen auf die Möbel aufgetragen und mit trockenem großen Lappen sofort nachgerieben. — Eichene Möbel behandelt man genau so, aber mit verdünnter Politur, die man in allen Drogengeschäften kaufen kann.

*

Oelanstrich zu entfernen. Ich besaß einen alten Vorratsschrank, der recht häßlich braungrau mit Oelfarbe gestrichen war. Ich wollte denselben gern zu meinen Küchenmöbeln passend hellgrau mit blauem Lack haben, aber auf dem alten Ding haftete kein neuer Anstrich, und der unangenehme Grundton schimmerte immer durch. Da fiel mir ein, daß die Pinsel zur Oelmalerei am besten durch Schmierseife sich reinigen lassen. Mein alter Schrank wurde von oben bis unten messerrückendick mit gewöhnlicher Schmierseife bestrichen; 24 Stunden ließ ich ihn damit in der Waschküche stehen, dann gingen die Fäuste des Stallknechts mit Bürste und heißem Wasser darüber her, und der Anstrich wich. Ich wiederholte nach zwei Tagen das Verfahren, und mit Ausnahme kleiner Stellen ging alles ab. Der Schrank wurde frisch lackiert und dient seitdem in strahlender Sauberkeit der Küche zur Zierde.

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