

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 30 (1908)
Heft: 9

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: 03.05.2026

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. 3.

März 1908

Krankheitsübertragung durch Kleidungsstücke.

Die Faschingszeit berechtigt besonders einen Hinweis auf die Krankheitsübertragung durch Kleidungsstücke. Es ist nicht selten, daß besonders Vermietungsgeschäfte von Maskenkleidern zc. nicht Wert genug auf eine gründliche Reinigung der von so verschiedenen Personen getragenen Kleider legen. Daher ist Selbsthilfe hier besonders am Platze. Die Krankheitserreger werden entweder mit den sich von der Haut abstoßenden Teilen abgelöst oder gelangen mit den Ausscheidungen des Körpers oder durch Absonderungen von Wunden an die Kleider, besonders Unterkleider und Taschentücher. Von den Kleidungsstücken aus gelangen die Krankheitskeime als Staub in die Luft und von da in die Atmungs- und Verdauungswege und auf die Wunden Anderer. Werden infizierte Kleidungsstücke Kranker ohne weiteres von Gesunden getragen, so erfolgt die Krankheitsübertragung noch unmittelbarer. Es ist daher einleuchtend, daß die getragenen Kleidungsstücke, bevor sie von Anderen benützt werden, desinfiziert werden müssen. Bei leinener und baumwollener Wäsche gelingt die Entfernung von Krankheitserregern durch Auskochen. Vor dem Auskochen legt man die Wäsche am besten, sobald sie der Kranke ausgezogen hat, sechs Stunden in eine aus einem Liter Kresolseifenlösung und neun Liter Wasser bestehende Mischung. Wollwäsche wird in gleicher Weise behandelt. Baumwollene, wollene und leinene farbige Oberkleider, ebenso seidene farbige Gewandstücke läßt man durch ein Spezialgeschäft (künstliche Waschanstalt oder Desinfektionsgeschäft) reinigen. Das Aufbügeln mit heißem Eisen ist nur ein sehr mangelhafter Notbehelf. Schlimm ist es, wenn Maskenkleider so lebhaft begehrt sind, daß sie unmittelbar von einer Hand in die andere gehen, daß sie nicht einmal gelüftet werden können, wenn sie der eine Träger von dem andern in Empfang nimmt, wie dies bei rasch aufeinander sich folgenden Maskenveranstaltungen gar oft der Fall ist.

Schuhe zu trocknen und zu waschen.

In der feuchten Jahreszeit sei recht nachdrücklich daran erinnert, daß man nasse Schuhe nicht ohne weiteres fortstellen und ihrem Schicksale überlassen darf, wenn man sie brauchbar erhalten will. Man stopft vielmehr, wenn man nicht sogenannte Leisten besitzt, die Schuhe mit irgend einem passende Material, wie Holzwolle, Stroh und wenn man nichts anderes hat, auch mit Papier aus. Praktisch ist auch das Füllen der Schuhe mit Hafer. Man stelle aber die Stiefel nicht etwa neben den Ofen zum Trocknen, sondern immer in einen temperierten Raum, etwa ans Fenster. Intensive Hitze zieht das nasse Leder zusammen und macht es hart. Einen sehr praktischen Stiefeltrockner kann man sich übrigens auf folgende Weise auch leicht selbst herstellen. Man nehme ein Paar alter Strümpfe der betreffenden Person, für welche der Stiefeltrockner bestimmt ist, fülle sie bis zur halben Wade ziemlich stramm mit Sand, Weizenkleie oder Hafer, binde darauf das obere Ende fest zu, bezw. vernähe es mit dichten Stichen. Diese gestopften Strümpfe stecke man in die nassen Stiefel und hänge sie zum Trocknen auf. Durch das Einstecken der Fußform behält der nasse Stiefel seine gute Fassung und wird nicht faltig und brüchig; das im Strumpf befindliche Material saugt die Feuchtigkeit des Innern des Stiefels vorzüglich auf, so daß dieser auch hier gut trocken wird. Wenn die Stiefel ziemlich trocken sind, werden sie gleich auf der Form abgebürstet und mit warmem Rizinusöl eingerieben. Ist dieses eingezogen und sind die Stiefel vollständig trocken, so werden sie gewichst oder lackiert und die gefüllte Strumpfform entfernt. Nach jedesmaliger Benutzung lege man letztere zum Trocknen auf den Ofen, so daß sie gleich wieder gebrauchsfähig sind und die Feuchtigkeit wieder auffaugen können. Diese Strumpfformen sind auch bei trockenem Wetter an Stelle der eingangs erwähnten beliebten Stiefelblöcke zu gebrauchen und erfüllen ihren Zweck, die Form des Stiefels zu wahren und das Leder faltenlos zu erhalten, ebenso gut als die teuren, fertig gekauften Stiefelformen. Für Schulkinder, die viel im Schnee herumtatschen und deren Schuhe fast nie trocken zu bekommen sind, ist die eben geschilderte Methode sehr zu empfehlen.

Altbewährtes Putzmittel.

Sut durchgeseibte, ganz feine Holzasche ist ein eigentliches Universalputzmittel, das billig und leicht zu beschaffen ist, und deshalb wieder mehr zur Geltung kommen sollte. Blanke Kupferkasserolen, Messingpfannen, Zinn- und Blechgeschirr lassen sich auf folgende Weise

vorzüglich reinigen. Man tauche einen feuchten, nicht nassen Lappen in die trockene Holzasche ein, so daß eine dicke Schicht Asche an dem Lappen hängen bleibt, und reibe damit das trockene Gefäß tüchtig ein, spüle es darauf mit heißem Wasser und trockne es gut ab. Auch im Ofen eingebrannte Speisereste auf Porzellan lassen sich so entfernen. — Auf diese Weise gepuzt, bleiben die Kupferkasserolen sehr lange blank und verfärben sich nicht so leicht, wie mit Pomade behandelt. Zinn wird silberhell, ebenso Blech, das vom Rost weniger leiden wird. Was sich von den Kupferpfannen sagen läßt, gilt ebenso für die Messingpfannen. Einen weitem Vorteil gegenüber den scharfen Putzmitteln bietet die Holzasche dadurch, daß sie für die Hände der Putzerin nicht gefährlich ist. — Durch Sieben und Verkauf reiner, feiner Holzasche könnte sich vielleicht hie und da ein armes Kind einen kleinen Verdienst verschaffen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Reis-Suppe ohne Fleisch. Vorbereitungszeit: 1 Stunde. — Für fünf Personen. Zutaten: 250 Gramm bester, gebrühter Reis, 50 Gr. frisches Suppenfett oder Butter, Salz, gewiegte Suppenkräuter, 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, 3 Eßlöffel süße Milch, Blumenkohlröschen, Muskatnuß. Der gebrühte Reis wird mit reichlich Wasser, Salz, Suppenkräutern, unter Hinzugabe von Fett und Blumenkohl weich gekocht, das Fleisch-Extrakt nebst Milch daran getan und mit geriebener Muskatnuß gewürzt.

*

Gebrannte Griesuppe. Für sechs Personen nimmt man zwei Obertassen Griesmehl, röstet solches in einem Stück recht heiß gemachten Schmalz hellbraun, gießt dann kaltes Wasser unter beständigem Umrühren daran, würzt die Suppe mit Salz und Muskatnuß und kocht sie eine Viertelstunde. Nach dem Anrichten zieht man sie mit 1—2 Eigelb ab.

*

Pikante Fischsuppe. 1 Löffel feingeschnittene Zwiebel wird mit ebensoviel verwiegtem Grün in einem Stückchen Butter gedünstet, die nötige Fisch- oder Fleischbrühe zugegossen, 30 Minuten gekocht und dann durchgetrieben. Hierauf rührt man Currypulver und etwas Mehl mit Milch glatt an und kocht es samt 1—2 Löffel Reis in der durchpassierten Brühe so lange auf, bis der Reis körnig weich ist. Dann

werden Fischresten in feine Stückchen zerpfückt, diese in der Suppe erhitzt und über etwas Butter oder Rahm und ein Güzchen „Maggis Suppenwürze“ angerichtet.

*

Grüne Erbsen-Suppe. Bereitungszeit 2¹/₂ Stunden. — Für 4 Personen. — Zutaten: 250 Gramm Erbsen, 55 Gr. Kochbutter, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß, 1 Kaffeelöffel gewiegte grüne Petersilie, 20 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, 40 Gramm Brodstreifen. — Die Erbsen werden gut verlesen, gewaschen, mit 1 Liter kochendem Wasser, 1 Messerspitze Natron in 2 Stunden ganz weich gekocht. Unterdessen läßt man in einem irdenen, mehr breiten als hohen Suppentopf 40 Gr. frische Kochbutter steigen, fügt den gut durchgeschlagenen Erbsenbrei nebst 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat und einem Kaffeelöffel gewiegte Petersilie hinzu, läßt es noch ¹/₂ Stunde gut feimig verkochen, das in ³/₄ Liter siedendem Wasser aufgelöste Liebig's Fleisch-Extrakt hinzufügend. Kurz vor dem Servieren quirlt man die Suppe mit einem Eigelb, welches mit 2 Speiselöffeln süßem Rahm verbunden wurde, gut ab. In 15 Gramm Butter geröstete Brodstreifen (etwa geschnitten 40—50 Gramm) oder für 5 Stk. geschnittene, feine Semmelscheiben werden beim Anrichten in die Suppe gegeben.

*

Kindfleisch auf Wildpretart. Man nimmt ein schönes Stück Kindfleisch vom Schwanzriemen, spickt es und legt es einige Tage mit Zwiebel, ganzem Pfeffer, Salz, Thymian, Basilikum, Petersilie, einigen Wachholderbeeren in Essig. Alsdann belegt man die Bratpfanne mit Speckscheiben und brät das Fleisch in derselben stark gelb, gibt von Zeit zu Zeit von der Beize dazu, auch eine Zwiebel und eine Brotrinde und kocht es mit Zugabe von Fleischbrühe weich. — In einer Eisenpfanne röstet man unterdessen etwas Mehl mit feingeriebenem Brot hochgelb, gibt Fleisch samt Sauce dazu und läßt alles noch eine Weile mitkochen. Vor dem Anrichten wird die Sauce entfettet.

*

Nierenomeletten. Man schneide eine Kalbsniere in dünne Scheiben, sowie Zwiebeln fein, brate dies zusammen in Fett rasch an, staube einen Löffel Mehl daran, salze und pfeffere, gieße mit Bouillon oder Wasser an, backe inzwischen schöne, dünne Omeletten, lege je in die Mitte derselben einige Löffel von dieser Fülle, rolle die Omeletten zusammen und serviere sie auf heißer Platte.

*

Schüsselragout von Kalbfleisch. Zu 125 Gramm Butter gibt man eine fein geschnittene Zwiebel und, wenn diese angebräunt, einige Löffel Panierbrot, Zitronensaft und fein gehackte Sardellen und zwei Eigelb, läßt das Püree aufkochen, salzt und pfeffert und bestreicht damit übrig gebliebene Kalbsbratenschnitten. Der Boden einer Porzellangratinierschüssel wird gut ausgebuttert, fein geschnittene Zwiebel- und Karottenscheiben werden darauf gestreut und die Kalbsbratenschnitten darauf gelegt. Steinpilze, in Scheiben geschnitten, in Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln gedämpft und mit Bratenjus weich geschmort, werden über die Schnitten gegossen und die Gratinierschüssel gut zugedeckt. In einem Wasserbad im Ofen läßt man das Ragout etwa 1½ Stunden langsam schmoren. Man serviert dazu in Butter gedämpfte Petersilienkartoffeln.

*

Geschmorte Rinderbrust. Für 10 Personen. 3—3½ Stunden. 2—3 Kilo altgeschlachtete Rinderbrust tut man in einen ausreichend großen Topf mit siedendem Wasser, in dem man zuvor schon gröblich geschnittenes Wurzelwerk, zwei Zwiebeln, ein Kräuterbündelchen 15 Minuten kochen läßt. Gut zugedeckt, läßt man das Fleisch unter Hinzufügung des notwendigen Salzes und eines kleinen Teelöffels Liebig's Fleisch-Extraktes 1½ Stunden langsam kochen, nimmt es dann heraus, legt es in eine Kasserolle, begießt es mit zerlassener Butter, bräunt es von allen Seiten, gibt eine halbe Flasche Rotwein und einen Teil der Brühe hinzu und dampft es langsam vollends weich. Durchgeseiht und entfettet, wird der Fond mit etwas Schwitzmehl feimig gemacht und mit gut vorbereiteten Morcheln, Champignons — nach Belieben auch mit Trüffeln — verköcht, dann zu dem in Scheiben zerlegten Fleischstück gegeben.

*

Karpfen in Rotwein. Ein Karpfen in beliebiger Größe wird getötet, geschuppt, ausgenommen, gewaschen und mit feinen Speckstiften gespickt; leicht gesalzen läßt man ihn zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Alsdann legt man den Fisch ganz oder auch in Stücke geteilt in eine passende Kasserolle, übergießt ihn zu gleichen Teilen mit Rotwein und Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt, fügt einen Löffel voll Butter, einige Scheiben rohen Schinken, Zwiebeln, Pfeffer, ein halbes Lorbeerblatt nebst einem Petersilienbündchen hinzu und läßt den Fisch weich kochen. Nachdem wird der Karpfen vorsichtig auf eine Schüssel gelegt, — wurde er vor dem Kochen geteilt, müssen die passenden Stücke sauber aneinander gelegt werden — und warm gestellt. Die Sauce schlägt man durch ein Sieb, kocht sie kurz ein, schmeckt sie ab,

gibt einige in Scheiben geschnittene, in Rotwein gedünstete Trüffel bei, überfüllt damit den Fisch, der wie glaciert erscheinen muß, umkränzt ihn mit kleinen, gebratenen Kartoffeln und reicht den Rest der Sauce in einer Sauciere besonders.

*

Pfaffenmocken mit Weinsauce. Altbackene Weggli werden geteilt und — je nach Geschmack — mit etwas Rotwein oder Milch übersprengt. In einer flachen Schüssel zerschlägt man 2—3 Eier mit etwa 10 Eßlöffeln Milch. In diesen Eiern werden die Weggli umgewendet und dann in heißem Backfett schön gelb gebacken. Wenn sie etwas abgetropft haben, werden die Pfaffenmocken in Zucker und Zimmt gewendet und auf einer etwas tiefen Schüssel bergartig angerichtet.

*

Weinsauce. Ein halber Liter leichter Rotwein wird mit Zucker (zirka 100 Gramm — nach Geschmack), einem kleinen Stückchen Zimmt und zwei bis drei Eßlöffeln voll gereinigter Weinbeeren oder Sultaninen etwa fünf Minuten gekocht und erkaltet über die Pfaffenmocken gegossen. Die Sauce soll man erst unmittelbar bevor man die Schüssel zu Tisch bringt aufgießen.

*

Zwiebelsauce. 2 Löffel Mehl werden in Butter geröstet, eine fein verriebene Zwiebel wird beigegeben, noch etwas mitgeröstet, mit Fleischbrühe gelöscht und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft oder 1 Löffel Essig gewürzt.

*

Fischsalat. Den von Haut und Gräten gelösten Fisch zerlegt man in feine Stückchen und streut etwas Salz und ganz wenig Pfeffer darüber. In einem Pfännchen mischt man 3—4 gut verklopfte Eigelb mit 4 Deziliter Milch, Salz, 2 Deziliter Olivenöl und einem Eßlöffel mit etwas Essig angerührtem Mehl, stellt alles auf mäßiges Feuer und schwingt ohne aufzuhören bis die Sauce vor's Kochen kommt (d. h. dicklich wird) und gießt sie sofort über den zerpfückten Fisch. Man mischt nun ein Gäßchen „Maggis Würze“ darunter, läßt vollständig abkühlen, füllt in kleine Muscheln oder Porzellanförmchen und garniert mit Cornichons, Capern, aufgerollten Sardellen etc.

*

Farbiger Salat. Von etwas Esdragonseuf, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Weinessig und etwas feingeschnittener Zwiebel wird ein größeres Quantum Salatsauce bereitet und diese mit etwas Maggis Suppenwürze gekräftigt. Kartoffeln, Bohnen, Blumenkohl, Rüben und

Randen werden vorgerichtet, abgekocht und jedes Gemüse für sich allein angemacht, der Kartoffelsalat bildet den Fond in der Salatschüssel (aus Krystall oder Glas), er wird glatt gestrichen und die übrigen Salatforten gibt man, mit den Farben abwechselnd, entweder stern- oder kreisförmig darauf, in die Mitte steckt man ein Sträußchen Petersilie und das ganze wird noch mit Perlzwiebeln eingefast.

*

Käsekugeln. 4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, darunter $\frac{1}{2}$ Kilogramm geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse, Salz und Pfeffer gemischt, die Masse zu kleinen Kugeln geformt und diese etwa 5 Minuten aus schwimmendem Fett gebacken; gut auf Papier abgetropft, werden sie mit Käse bestreut und mit gerösteten Weißbrotschnitten zu Tisch gegeben.

*

Linzen mit Sauce. Die Linzen werden gut erlesen und über Nacht in weiches Wasser gelegt. Sie werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, weich gekocht und das Wasser abgeschüttet. Unterdessen werden feingehackte Zwiebeln und 1—2 Löffel Mehl in Butter braun geröstet, mit Fleischbrühe und etwas Fleischextrakt aufgelöst, diese Sauce zu den gekochten Linzen gegeben, noch ein wenig Weinessig dazugegossen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und noch etwa 20 Minuten gekocht.

*

Griesmakronen. 300 Gramm Zucker werden mit dem Schnee von 6 Eiweiß gut gerührt, ein Teelöffel Zimtpulver beigelegt, 300 Gramm geschälte, feingeschnittene Mandeln und 200 Gramm feines Gries. Wenn alles gut vermischt, so formt man kleine Häufchen davon und backt sie auf gut bestrichenem Blech in mäßiger Hitze.

*

Kleine Käspudding oder Tourtelettes. 4—5 Löffel geriebener harter Käse werden mit 2 Eigelb, 1 Tasse Rahm oder auch Milch, 1 Prise Salz und dem Eierschnee gemischt, Förmchen mit Butter gut ausgestrichen, mit der Masse zu zwei Drittel angefüllt und im Ofen dick und gelb gebacken; dies gibt 2 Portionen zu zirka 30 Rp. berechnet.

*

Käs-Charlotte. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen und mit gutem, dünn ausgewalztem Teig belegt; bereitet eine Fülle, indem man ein Stücklein frische Butter schmelzt, mit 2 Eiern, etwas Salz und Pfeffer und 200 Gramm geriebenem Käse mischt, dies in obige Form gießt und im heißen Ofen backt. Dies gibt etwa zwei Portionen zu 35 Rp.

Apfel-Eierkuchen. Äpfel werden geschält, fein geschnitten und mit Zucker einige Stunden hingestellt. Dann weicht man Milchbrote in Wasser ein, giebt sie an die Äpfel, sowie auf jede Person ein Ei, Milch und Zimmt. Ist alles gut verarbeitet, so füllt man es in eine hohe Kuchenform und backt es in einem guten Ofen eine Stunde lang.

*

Banilletunke. $\frac{1}{2}$ Liter Milch koche mit 1 Stückchen Vanille und 70 Gramm Zucker, rühre 1 Eßlöffel voll Mehl mit kalter Milch und lasse dies mitkochen. Berrühre 6 Eidotter und gieb die Milch nach und nach dazu.

*

Ein Wink zur Frischerhaltung von Wildbret. Streut man frisch gemahlene Kaffee auf Wildbret, so kann man es dadurch wohlschmeckend und frisch erhalten. Man reinige zuvor das Wildbret, d. h. man wasche zuvor das Blut ab, bedecke die verwundeten Teile mit Löschpapier, wickle die Köpfe ein und streue dann den gemahlene Kaffee über und zwischen die Federn oder den Pelz; dann packe man das Wild sorgfältig ein, und es wird frisch und wohlschmeckend in der ungünstigsten Jahreszeit erhalten bleiben. Ein Teelöffel voll Kaffee ist ausreichend für ein paar Rebhühner, ein gehäufte Eßlöffel für einen Hasen. Auch Wildbret, welches in Kisten oder Körben versandt wird, kann auf die beschriebene Weise frei vom übeln Geruch bleiben.

*

Frostsalbe. Als wirksame Frostsalbe empfiehlt sich die überall leicht zu beschaffende Bierwürze. Ungegorenes Bier wird zu Sirupdicke eingekocht und das erfrorene Glied damit bestrichen, lockere Baumwolle darübergelegt und mit Leinwand verbunden. Es bleibt sich gleich, ob die Frostbeulen offen sind oder nicht, oder ob sie schon jahrelang wieder aufgebrochen oder neueren Ursprungs sind. Obiges Mittel muß allabendlich frisch aufgelegt werden, und so wird die Heilung in längstens acht Tagen erfolgt sein. Hart gewordene Salbe muß durch warmes Wasser erweicht und abgelöst werden. Je älter die Salbe ist, desto leichter erfolgt die Heilung, weshalb man sie jahrelang aufbewahren kann, und es ist ihr nur bei Erhärtungen von frischem, ungegorenem Bier etwas zur Verdünnung beizufügen.

*

Die Hände schnell vom Fischgeruch zu befreien. Man reibt die Hände mit feinem Sand, spült in kaltem Wasser ab und reibt sie mit Senfmehl nach.