**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:** 12.12.2025

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

# Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Ericheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Ballen

Mr. 3.

März 1908

## Krankheitsübertragung durch Kleidungsflücke.

ie Faschingszeit berechtigt besonders einen Hinweis auf die Krankheitsübertragung durch Rleidungsftücke. Es ift nicht felten, daß besonders Vermietungsgeschäfte von Maskenkleidern 2c. nicht Wert genug auf eine gründliche Reinigung der von so verschiedenen Versonen getragenen Kleider legen. Daher ist Selbsthilfe hier besonders am Plate. 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. Bon der 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 Rleidungsstücke, bebor sie von Anderen benützt werden, desinfiziert werden muffen. Bei leinener und baumwollener Basche gelingt die Entfernung von Krankheits= erregern 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 be= stehende Mischung. Wollwäsche wird in gleicher Beise behandelt. Baum= wollene, wollene und leinene farbige Oberkleider, ebenso seidene far= bige 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 werd n können, wenn sie der eine Träger von dem andern in Empfang nimmt, wie dies bei rasch aufeinander sich folgenden Maskenveranstal= tungen gar oft der Fall ift.

## Schuhe zu trocknen und zu waschen.

n der feuchten Jahreszeit sei recht nachdrücklich daran erinnert, daß man nasse Schuhe nicht ohne weiteres fortstellen und ihrem Schickfale 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 Küllen 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 Site zieht das nasse Leder zu= sammen und macht es hart. Einen sehr praftischen Stiefeltrockner kann man sich übrigens auf folgende Weise auch leicht selbst herstellen. Man nehme ein Paar alter Striimpfe der betreffenden Person, für welche der Stiefeltrockner bestimmt ift, 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 stede man in die nassen Stiefel und hänge sie zum Trocknen auf. Durch das Ginftecken der Fußform behält der naffe Stiefel seine aute Fasson und wird nicht faltig und brüchig; das im Strumpf befindliche Material faugt die Feuchtigkeit des Innern des Stiefels vorzüglich auf, so daß diefer auch hier gut trocken wird. Wenn die Stiefel ziemlich trocken sind, werden sie gleich auf der Form abgebürstet und mit warmem Rizinusol eingerieben. Ift dieses eingezogen und find die Stiefel vollständig trocken, so werden fie gewichst oder lactiert und die gefüllte Strumpfform entfernt. Nach jedesmaliger Benutzung lege man lettere zunt Trocknen auf den Ofen, so daß sie gleich wieder ge= brauchsfähig sind und die Feuchtigkeit wieder auffaugen können. Strumpfformen find 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 Schul= kinder, die viel im Schnee herumpatschen und deren Schuhe fast nie trocken zu bekommen sind, ist die eben geschilderte Methode sehr zu empfehlen.

## Altbewährtes Pukmittel.

ut durchgesiebte, ganz feine Holzasche ist ein eigentliches Unisversalputzmittel, das billig und leicht zu beschaffen ist, und desshalb wieder mehr zur Geltung kommen sollte. Blanke Kupferkasserolen, Messingpfannen, Zinns 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, spühle es darauf mit heißem Wasser und trockne es gut ab. Auch im Ofen eingebrannte Speisereste auf Porzellan lassen sich so entsernen. — Auf diese Weise gepußt, bleiben die Kupferkasserolen sehr lange blank und verfärben sich nicht so leicht, wie mit Pomade behandelt. Zinn wird silberhell, ebenso Blech, das vom Kost weniger leiden wird. Was sich von den Kupferpfannen sagen läßt, gilt ebenso für die Messingspfannen. Einen weitern Vorteil gegenüber den scharfen Pußmitteln bietet die Holzasche dadurch, daß sie für die Hände der Pußerin nicht gestährlich ist. — Durch Sieben und Verkauf reiner, seiner Holzasche könnte sich vielleicht hie und da ein armes Kind einen kleinen Verdienst verschaffen.

### Rezepte. Grprobt und gut befunden.

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

Gebrannte Grießsuppe. Für sechs Personen nimmt man zwei Obertassen Grießmehl, röstet solches in einem Stück recht heiß gemacheten 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 Grüns in einem Stückhen 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 durch= passierten Brühe so lange auf, bis der Reis körnig weich ist. Dann

werden Fischresten in seine Stückhen zerpflückt, diese in der Suppe ershitzt und über etwas Butter oder Rahm und ein Güßchen "Maggis Suppenwürze" angerichtet.

Grüne Erbsen=Suppe. Bereitungszeit 21/2 Stunden. — Für 4 Bersonen. - Zutaten: 250 Gramm Erbsen, 55 Gr. Rochbutter. 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Mustatnuß, 1 Kaffeelöffel gewiegte grüne Beterfilie, 20 Gramm Liebigs Fleisch = Extrakt, 1 Gigelb, 2 Eflöffel Rahm, 40 Gramm Brotstreifen. - Die Erbsen werden gut verlefen, gewaschen, mit 1 Liter kochendem Wasser, 1 Messerspite Natron in 2 Stunden gang weich gekocht. Unterdeffen 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 Peterfilie hinzu, läßt es noch 1/2 Stunde gut seimig verkochen, das in 3/4 Liter siedendem Wasser auf= gelöste Liebigs Fleisch=Extrakt hinzufügend. Kurz vor dem Servieren quirlt man die Suppe mit einem Eigelb, welches mit 2 Speiselöffeln füßem Rahm verbunden wurde, gut ab. In 15 Gramm Butter ge= röstete Brotstreifen (etwa geschnitten 40-50 Gramm) oder für 5 Cts. geschnittene, feine Semmelscheiben werden beim Anrichten in die Suppe gegeben.

Rindfleisch auf Wildpretart. Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch 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 Wehl mit seingeriebenem Brot hochgelb, gibt Fleisch samt Sauce dazu und läßt alles noch eine Weile mitkochen. Vor dem Anrichten wird die Sauce entsettet.

Nierenomeletten. Man schneide eine Kalbsniere in dünne Scheiben, sowie Zwiebeln sein, brate dies zusammen in Fett rasch an, staube einen Löffel Mehl daran, salze und pfessere, 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.

Schüfselragout von Kalbfleisch. Zu 125 Gramm Butter gibt man eine fein geschnittene Zwiedel 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 gebliedene Kalbsbratenschnitten. Der Boden einer Porzellans gratinierschüffel wird gut ausgebuttert, sein geschnittene Zwiedels und Karottenscheiden werden darauf gestreut und die Kalbsbratenschnitten darauf gelegt. Steinpilze, in Scheiden geschnitten, in Butter mit sein geschnittenen Zwiedeln gedämpft und mit Bratenjus weich geschmort, werden über die Schnitten gegossen und die Gratinierschüfsel gut zusgedeckt. In einem Wasserbad im Ofen läßt man das Kagout etwa 1½ Stunden langsam schworen. Man serviert dazu in Butter gesdämpste Petersilienkartosseln.

Geschmorte Kinderbrust. Für 10 Personen.  $3-3^{1/2}$  Stunden. 2-3 Kilo altgeschlachtete Kinderbrust tut man in einen ausreichend großen Topf mit siedendem Wasser, in dem man zuvor schon gröblich geschnittenes Wurzelwerk, zwei Zwiedeln, ein Kräuterbündelchen 15 Misnuten kochen läßt. Gut zugedeckt, läßt man das Fleisch unter Hinzussügung des notwendigen Salzes und eines kleinen Teelössels Liedigs Fleisch-Extraktes  $1^{1/2}$  Stunden langsam sieden, nimmt es dann heraus, legt es in eine Kasserolle, begießt es mit zerlassener Butter, bräunt es von allen Seiten, gibt eine halbe Flasche Kotwein und einen Teil der Brühe hinzu und dämpft es langsam vollends weich. Durchgeseiht und entsettet, wird der Fond mit etwas Schwizmehl seimig gemacht und mit gut vorbereiteten Morcheln, Champignons — nach Belieben auch mit Trüffeln — verkocht, dann zu dem in Scheiben zerlegten Fleischstück gegeben.

Rarpfen in Rotwein. Ein Karpfen in beliebiger Größe wird getötet, geschuppt, ausgenommen, gewaschen und mit seinen Speckstiftschen 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 Kasserole, übergießt ihn zu gleichen Teilen mit Rotzwein und Bouillon aus Liebig's Fleischertrakt, 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 gestallt. Die Sauce schlägt man durch ein Sieb, kocht sie kurz ein, schmeckt sie ab,

gibt einige in Scheiben geschnittene, in Rotwein gedünstete Trüffeln bei, überfüllt damit den Fisch, der wie glaciert erscheinen muß, umstränzt 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 Seschmack — mit etwas Kotwein oder Milch übersprengt. In einer flacken Schüssel zerschlägt man 2—3 Eier mit etwa 10 Eßlöffeln Milch. In diesen Eiern werden die Weggli umges wendet und dann in heißem Backsett schön gelb gebacken. Wenn sie etwas abgetropft haben, werden die Pfassenmocken in Zucker und Zimmt gewendet und auf einer etwas tiesen Schüssel bergartig angerichtet.

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

Zwiebelsauce. 2 Löffel Mehl werden in Butter geröftet, eine fein verwiegte Zwiebel wird beigegeben, noch etwas mitgeröftet, 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 seine Stückhen und streut etwas Salz und ganz wenig Pfesser 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 vis die Sauce vors Kochen kommt (d. h. dicklich wird) und gießt sie sofort über den zerpflückten Fisch. Man mischt nun ein Güßchen "Maggis Würze" darunter, läßt vollständig abkühlen, füllt in kleine Muscheln oder Porzellanförmchen und garniert mit Cornichons, Capern, aufgerollten Sardellen 2c.

Farbiger Salat. Von etwas Eddragonsenf, 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, Küben 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 Salatssorten gibt man, mit den Farben abwechselnd, entweder sterns oder kreisförmig darauf, in die Mitte steckt man ein Sträußchen Petersilie und das ganze wird noch mit Perlzwiebeln eingefaßt.

Räsekugeln. 4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, darunter ½ Kilogramm geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse, Salz und Pfesser gemischt, die Masse zu kleinen Kugeln gesormt und diese etwa 5 Minuten aus schwimmendem Fett gebacken; gut auf Papier abgetropft, werden sie mit Käse bestreut und mit gerösteten Weißbrotschniten zu Tisch gegeben.

Linsen mit Sauce. Die Linsen 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 seingehackte Zwiebeln und 1-2 Löffel Mehl in Butter braun geröstet, mit Fleischbrühe und etwas Fleischertrakt aufgelöst, diese Sauce zu den gekochten Linsen gegeben, noch ein wenig Weinessig dazugegossen, mit Salz und Pfesser gewürzt und noch etwa 20 Minuten gekocht.

Griesmakronen. 300 Gramm Zucker werden mit dem Schnee von 6 Eiweiß gut gerührt, ein Teelöffel Zimtpulver beigefügt, 300 Gramm geschälte. seingeschnittene Mandeln und 200 Gramm seines Gries. Wenn alles gut vermischt, so formt man kleine Häuschen das von und backt sie auf gut bestrichenem Blech in mäßiger Hiße.

Rleine Käspudding oder Tourtelettes. 4—5 Löffel gestiebener harter Käse werden mit 2 Eigelb, 1 Tasse Rahm oder auch Wilch, 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 Kp. berechnet.

Räs=Charlottes. 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 Siern, 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 Kp.

Apfel=Eierkuchen. Aepfel werden geschält, sein geschnitzt und mit Zucker einige Stunden hingestellt. Dann weicht man Wilchbrote in Wasser ein, giebt sie an die Aepfel, sowie auf jede Person ein Si, Wilch und Zimmet. Ist alles gut verarbeitet, so füllt man es in eine hohe Kuchenform und backt es in einem guten Ofen eine Stunde lang.

Vanilletunke. ½ Liter Milch koche mit 1 Stückchen Vanille und 70 Gramm Zucker, rühre 1 Eßlöffel voll Mehl mit kalter Milch und lasse dies mitkochen. Verrühre 6 Eidotter und gieb die Milch nach und nach dazu.

Ein Wink zur Frischerhaltung von Wildbret. Streut man frisch gemahlenen 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 gemahlenen 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 gehäufter 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 Sirups dicke eingekocht und das erfrorene Glied damit bestrichen, lockere Baumswolle 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 ausbeswahren kann, und es ist ihr nur bei Erhärtungen von frischem, unversgorenem Vier etwas zur Verdünnung beizusügen.

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