

Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Objektyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **15 (1893)**

Heft 38

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

No. 9

September 1893

Reinlichkeit und Ordnung.

Ordnung und Reinlichkeit! Auf diesen beiden Grundlagen muß die Hausführung ruhen, wenn sie gedeihen soll. Um Ordnung und Reinlichkeit aufrecht zu halten, bedarf es keiner besonderen Einrichtungen und Vorkehrungen, wenn nur der rechte Wille dafür da ist, ist die Durchführung überall möglich. Die Reinlichkeit ist der beste Beschützer der Gesundheit und der Schönheit; sie schafft einen heiteren Sinn und angenehmen Lebensgenuß; sie verschafft uns freie Zeit und ist der Erhalter und Mehrer unseres Gutes. Wer an sich und um sich die Reinlichkeit pflegt und Ordnung hält in seinen Sachen, der hält auch die innere Reinheit hoch, eines bedingt das andere. In einem rein gehaltenen Haushalte ist es ein leichtes, die Ordnung und Reinlichkeit aufrecht zu erhalten; es geht so leicht, als ob Besen und Wischtücher nur zum Spiel müßten gehandhabt werden. Wo Ordnung und Reinlichkeit herrscht, da reichen die Gegenstände und Sachen im Haushalte noch einmal so lang und weit, das Essen schmeckt noch einmal so gut und man fühlt sich auch im kleinen Raume behaglich und frei. Ordnung und Reinlichkeit kann und soll schon dem kleinen Kinde beigebracht werden. Was da versäumt wurde, das kann selten mehr völlig nachgeholt werden. Der Sinn für Ordnung und Reinlichkeit muß von früh auf betätigt werden, wenn er kräftig ausgeprägt und widerstandsfähig werden soll, so daß er überall durchdringt und auch unter mißlichen Verhältnissen sich zu behaupten weiß. Ein Mensch, dessen Sinn für Ordnung und Reinlichkeit kräftig entwickelt ist, wird überall Ordnung schaffen und Andere zur Ausübung dieser Tugend anhalten, währenddem ein nur oberflächlich oder zwangsweise Reinlicher und Ordnungsliebender diese Vorzüge unvermerkt wieder einbüßt, sobald der äußere Anstoß, der Zwang wegfällt oder wenn er mit unmordentlichen, unreinlichen Leuten in Verkehr kommt. Die frühe und unablässige Gewöhnung ist also auch hier die Hauptsache.

Hausfrauen, konservieret Obst!

Bei dem reichen Obstertrag, den die Bäume dieses Jahr abwerfen, werden die Preise bescheiden bleiben. Es empfiehlt sich daher den Hausfrauen auf dem Lande, möglichst viel Obst für den Winter zu dörren, um die Schnitztröge wieder einmal gehörig zu füllen. Gut gekochtes, gedörrtes Obst galt bei den Alten als vorzügliche blutbereitende Speise und es wäre ganz am Platze, daß unsere jungen Bäuerinnen sich dieser Tatsache wieder erinnerten.

Ueberwinterung der Zimmerpflanzen.

Schon so manche Blumenfreundin hat die bittere Erfahrung machen müssen, daß ihre Pflanzen, die sie für teures Geld erstanden, den ganzen Sommer hindurch sorglichst pflegte, im nächsten Frühjahre nicht wieder zu neuem Leben erwachten. So schön, wie sich ein gut arrangirter Blumentisch oder Fenster mit Blattpflanzen und schönblühenden Gewächsen ausmacht, sobald mit Verständnis dem Bedürfnis der einzelnen Pflanzen in der Pflege und Behandlung entsprochen wird, so traurig ist aber oft der Anblick solcher Pflanzen, welche ohne jegliches Verständnis behandelt werden. Sterben durch die unsinnigste Behandlung die für schweres Geld erstandenen Pflanzen nach einigen Wochen oder Monaten ab, so wird in den meisten Fällen dem Gärtner die Schuld gegeben, obwohl bei der den Pflanzen angediehenen verkehrten und ungeschickten Behandlung dieselben unbedingt zu Grunde gehen mußten. Besonders aber gehen bei der Ueberwinterung viele Zimmerpflanzen ein, und ist eine gute Ueberwinterung auch nicht leicht. Aber gerade in Betreff der Ueberwinterung machen sich die wenigsten Blumenfreunde irgend welche Scrupel. Die Blumen bleiben gewöhnlich im Wohnzimmer, dessen Temperatur bei Tage bis auf 16° R. hinaufgeheizt wird, während sie des Nachts auf 3—4 Grad sinkt, vor dem Fenster oder in irgend einem dunkeln Winkel, in Staub, Rauch und Kohlendunst stehen, werden dabei womöglich noch stark mit Wasser begossen und, wie man glaubt, sorgfältigst gepflegt. Kommt dann der Frühling in's Land, so stehen sie traurig da, strecken bejammernswert ihre blätterarmen Zweige in die Luft und verraten, Zeugnis von dem Unverständnis ihres Pflegers ablegend, nur zu sehr, daß sie krank sind. In erster Linie sollte stets bedacht werden, daß auch die Zimmerpflanzen zu Ende des Sommers ebenso gut in den Zustand der Ruhe treten, wie jede andere Pflanze. In diesem Zustande ist es für dieselben am besten, wenn sie in ein Zimmer gebracht werden, wo sie eine gleichmäßige Temperatur von 4—8° R. haben. Das Zimmer soll eine möglichst recht sonnige Lage

haben; die Fenster aber müssen durch Läden verschlossen werden können, um das Eindringen des Frostes zu verhüten. Liegt der Ueberwinterungsraum über oder inmitten zweier stets geheizten Zimmer, dürfte ein Ofen zu entbehren sein, da die Temperatur dann bis zum Gefrierpunkt nicht fallen kann.

In einem solchen Zimmer sind die Pflanzen in zweckmäßigster Weise aufzustellen, und geschieht solches am besten auf einer Blumentreppe mit schmalen Brettern und ziemlich hohen Stufen, die in einer Entfernung von 1 Meter vom Fenster aufzustellen ist, damit die Pflanzen von vorn begossen werden können. Auf die untersten Stufen stellt man die lichtbedürftigsten Pflanzen, mehr nach oben diejenigen, die genügsam in dieser Hinsicht sind. Hinter dem Gestell werden solche untergebracht, die Blätter abgeworfen haben oder krautartige, die nicht in Vegetation sind, die aber, sobald sie im Frühjahr zu treiben anfangen, mehr an das Licht gebracht werden müssen. Ferner ist zu beachten, daß eine Pflanze, die nicht in Vegetation ist, selbstverständlich auch nur geringe Mengen Wasser verbraucht. Man begieße deshalb auch nur selten, und entferne das in der Unterschale befindliche Wasser baldigst. Durch stauende Masse wird die Erde sauer, wodurch die Wurzeln absterben, bezw. faulen. Stets ist zum Begießen aber nur Wasser zu nehmen, welches wenigstens Zimmertemperatur hat, niemals darf kaltes Wasser genommen werden.

Zum Schlusse sei noch erwähnt, daß das Doppelfenster einen sehr geeigneten Platz für Zimmerpflanzen bietet. Die Gewächse erhalten hier Licht, sind der Einwirkung der Sonne ausgesetzt und von der so schädlichen trockenen Stubenluft abgeschlossen. Liegt die Befürchtung nahe, daß bei Frost die Luft zwischen den Fenstern zu kalt wird, so sind die innern Fenster zu öffnen, um Wärme dahin zu leiten.

Für unsere Damen.

Die bekannteste Firma der Metallkurzwarenbranche, William Brym, bringt uns eine verbesserte Art Hasteln und Dosen, deren Vorzüglichkeit so einleuchtend ist, daß wir nicht umhin können, unsere Ueberzeugung auszusprechen, daß jene Damen, die Brym's Patent-Reform-Hasteln an ihrer Toilette versucht haben, niemals wieder zu den alten Hasteln oder Dosen zurückkehren werden. Mit vier, statt mit zwei Annäh-Dosen versehen, die sich leicht und sicher mit Kreuzstichen annähen und unausziehbar fest mit einander verbinden lassen, bilden sie an der Taille ein festes, elastisches Metallband, das sich nie verbiegt und herauszieht und der Taille besseren Sitz, größere Festigkeit und Haltbarkeit verleiht, so daß beim Ge-

brauch jede Dame die größten Ersparnisse an ihrer Toilette macht. Daß diese Häfteln, ohne abzumessen, fortlaufend nur mit Kreuzstich angenäht werden, sichert ihnen auch ihren Ruf bei den Schneiderinnen. Daß sich die Häfteln nicht selbst öffnen, dafür sorgt eine kleine Biegung, respektive Federung im Häftel; trotzdem öffnet es sich leicht, da ein Druck auf die Dese genügt, um es herauspringen zu lassen.

Die Prym'schen Patent-Reform-Haken und -Desen sind in allen Kurzwaren- und Posamentengeschäften zu haben.

Bestes Mittel, um Schuhwerk wasserdicht zu machen.

(Mitgeteilt von A. v. Fellenberg-Ziegler).

Da bekanntlich zur Gesunderhaltung wasserdichtes Schuhwerk, besonders bei den Landbewohnern, viel beiträgt, so bringe ich folgendes Mittel, das leider noch viel zu wenig bekannt ist und allen andern Mitteln, Lederöl, Talg, Schmalz, Thran zc. weit vorzuziehen ist, unsern Lesern zur Kenntnis.

Man löst fein geschniitzeltes weiches Paraffin*), das ganz farblos (weiß durchscheinend) ist, in gewöhnliches Benzin, welche beide in allen Apotheken und Droguerien billig zu haben sind (Paraffin à Fr. 1. 50 per Kilo, Benzin à 50—60 Rp. per Liter). Wenn nun die Auflösung, die bei Zimmerwärme bald vor sich geht, aber gesättigt sein muß, fertig ist, so streicht man mit einem feinen Haarpinsel oder Schwamm das Oberleder und die Sohlennaht des Schuhwerks, besonders diese, wiederholt mit dieser äußerst schnell trocknenden Auflösung an, die, da das Benzin sehr dünnflüssig ist, rasch in das Leder eindringt, bis das Leder nichts mehr aufnimmt und es seine Poren ausfüllt. Besonders die Sohlennaht muß reichlich getränkt werden, die Sohle selbst aber nicht, da sie dadurch allzu glatt (wie ein Fisch) werden würde und man, besonders im Winter, auf Schnee und Eis oder auf glatten Parquetböden, leicht ausglitschen würde. Sind das Oberleder und die Sohlennaht bis zur Sättigung getränkt, so nimmt das Schuhwerk kein Wasser mehr auf und läßt es auch nicht durch, besonders wenn durch den Schuhmacher zwischen den Lederlagen der Sohle eine wasserdichte Einlage (aus Blase zc.) gemacht wird. Das Leder bleibt, da Paraffin weich, biegsam und plastisch ist, weich, behält seinen Glanz und läßt sich leicht wischen, verbreitet auch keinen Geruch und schmiert nicht.

*) Man muß darauf achten, daß man nur weiches Paraffin erhält, hartes ist untauglich.

Auch Lackstiefel und Lackschuhe lassen sich paraffiniren, ohne den Glanz zu verlieren und lassen sich hernach auch wieder lackiren. Nur darf die Auflösung nicht zu gesättigt sein.

Bei niederer Temperatur scheidet sich am Boden des Glases Paraffin ab, man muß also die Tränkung bei Zimmerwärme (+ 15° R.) vornehmen und das Glas stets genau und sorgfältig zustöpfeln, weil sonst das Benzin verdunsten würde.

Es empfiehlt sich auch, die Paraffinirung des Schuhwerks (besonders der Sohlennaht), nach seinem längern Gebrauch zu wiederholen.

Die gleiche Paraffinirung eignet sich auch sehr gut, um hölzerne Schubladen und Schieber, die nicht leicht auf- und zugehen, gangbarer zu machen, wenn man ihre Seiten und untern Leisten, sowie das Innere der Kästen und Kommoden zc., überhaupt alle reibenden Flächen, mit dieser Paraffinauflösung mittelst des Schwammes oder Pinsels bestreicht und trocknen läßt. Auch Schiebetüren und Schiebefenster, wo Holz auf Holz oder auch Holz auf Metall sich bewegt, wird durch Paraffiniren der reibenden Flächen glatt, gangbar und leicht beweglich. Mit dem Benzin, das wie gesagt, sehr flüchtig und dünnflüssig ist, bringt das Paraffin in's Holz, besonders in weiches, ein und macht es so glatt, daß Schubladen, Fenster und Türen zc. fast von selbst auf- und zugehen. Auch dauert diese Glättung sehr lange und braucht nicht so bald wiederholt zu werden. Auch zum leicht gangbar machen von hölzernen Gewinden, Zwingen, Pressen zc. eignet sich das Paraffiniren.

Dieses Paraffiniren wirkt viel besser und andauernder, als das Aufreiben von trockener Seife, die man zu gleichen Zwecken gebraucht. Dieses Verfahren eignet sich sehr für Tischler und Ebenisten, um gut und genau schließende Schubladengestelle zc. von Anfang an leicht gangbar und beweglich zu machen. Auch Möbel arbeiten viel leichter, wenn ihre unten reibenden (arbeitenden) Flächen paraffinirt werden. Da die Paraffinlösung ganz wasserhell ist, so färbt sie weißes Holz nicht.

NB. Man darf aber nicht vergessen, daß man mit Benzin, seiner Leichtentzündlichkeit wegen, nie Abends bei Licht manipuliren darf.

Beides probatum est, daher es Jedermann nur bestens empfohlen werden kann.

Für Küche und Haus.

Baustrunk aus Zwetsdigen und Pflaumen. Zuerst läßt man die ganz reifen Früchte entsteinen und zerdrücken (durch verzinnnte Drahtsiebe reiben); dann der zerdrückten Masse in einer offenen Stande auf je zehn Kilo 6 Liter Wasser zusetzen; Temperatur etwa 15° C.; nach drei Tagen,

währenddem man die Masse fleißig durcheinander rühren muß, läßt man sie abpressen und im Faß dem dadurch erhaltenen Saft auf 100 Liter 15 Pfund Zucker beisetzen. Nach 2—3 Monaten kann man den Wein von der Hefe ablassen und in ein anderes Faß füllen. Man sehe darauf, daß der Keller, während die Beerenobstweine noch gähren, immer etwa 10—15° R. Wärme hat. Merkt man von der Gährung nichts, so setze man auf den Hektoliter 20 Gramm Salmiak zu oder 40 Gramm frische Preßhefe oder 100 Gramm zerriebene Malzkeime.

*

Salat von Tomaten (Liebesäpfel). Große reife Tomaten werden fein geschnitten, mit etwas fein gewiegter Zwiebel und Kapern vermengt; hat man übrig gebliebenes Fleisch, so schneidet man dasselbe ebenfalls fein und vermengt alles gut, gibt Essig, Del und Salz dazu. Man bereitet den Salat eine Stunde vor dem Essen; wenn gut durchzogen, schmeckt derselbe kräftiger. Die Griechen kochen Tomaten mit Kartoffeln zusammen, wie wir Möhren. Ein billiges und dabei wohlschmeckendes Gericht ist folgendes: Ein Stück Butter oder Fett in Kasserole oder Topf getan; heiß geworden, eine kleine Zwiebel hineingeschnitten, dann 4—5 Tomaten abgeschält, hinein geschnitten, dann nach einer halben Stunde Kochens 5—6 große Kartoffeln hinein geschnitten und weich gekocht. Man kann auch einen Löffel Fleischbrühe daran thun.

*

Bagenbuttenauce (zu Mehlspeisen, Gries- oder Reisbrei u. s. w.) bereitet man, indem man frische, getrocknete und eingemachte Hagebutten mit Wasser, gestoßenem Zimmt, fein geschälten Citronenschalen und etwas Mehl oder Semmel kocht, darauf durch ein Haarsieb streicht, das Durchgestrichene mit etwas Wein oder Zucker aufkocht und Citronen- oder Berberitzenaft zusetzt. Der ausgepreßte Saft der Hagebutten mit Wasser gemischt liefert ein sehr angenehm erfrischendes Getränk.

*

Herrlichen Blumenduft kann man auf einfache Weise auf Flaschen ziehen und aufbewahren. Hat man viel Rosen, besonders Centifolien, so kann man deren unbeschädigte Blumenblätter in Flaschen sammeln, füllt diese mit Spiritus (natürlich keinen denaturirten) und etwas feinem Cognac, stopfelt sie zu und stellt sie drei bis vier Wochen in die Sonne oder auf die heiße Herdplatte. Einige Tropfen dieses Spiritus auf den heißen Ofen gegossen, erfüllen das Zimmer mit köstlichem Rosenduft. Auf diese Weise lassen sich selbstredend auch andere Blumendüfte konservieren (Heliotropium, Reseda, Veilchen, Orchideen).

Käsknöpfli. Für 6 Personen werden etwa $\frac{1}{2}$ Kg. Mehl, ein Kaffeelöffel Salz, 1—3 Eier und die nötige Milch zu einem dicken, zusammenhängenden Teig gerührt, bis er Blasen wirft. Von diesem Teig werden mit einem Löffel oder Messer kleine, längliche Stückli abgeschnitten, in stark kochendes Salzwasser gebracht und einmal aufgekocht. Dann wird eine feuerfeste Platte mit Butter bestrichen, die Knöpfli werden lagenweise, gut abgetropft, hineingebracht, dazwischen geriebener Käse gestreut, warme Milch darüber gegossen und auf glühenden Kohlen nochmals aufgekocht. Zuletzt werden in Butter geröstete Brosamen darüber gestreut. Uebrigere Knöpfli können nochmals in Butter gebraten oder verwiegt in die Suppe gebracht werden.

*

Andere Art Käsknöpfli. Die Bereitung des Teiges ist gleich wie in voriger Nummer, ebenso das Kochen in Salzwasser. Wenn die Knöpfli oben auf schwimmen, werden sie herausgezogen und in anderes heißes Salzwasser gebracht, wo sie liegen bleiben, aber nicht kochen dürfen bis kurz vor dem Anrichten. Sie werden hernach auf eine Platte gebracht, geriebener Käse wird dazwischen gestreut und das Ganze mit zerlassener Butter oder mit einigen Löffeln voll Bratensaft übergossen. — Uebrig gebliebene Knöpfli sind sehr gut, wenn sie nur einfach in Butter gebraten werden, bis sie gelb und durch und durch heiß sind.

*

Risotto mit Käse. 300 Gramm Reis werden ausgelesen, angebrüht und zwischen einem Tuch trocken gerieben. Dann wird ein starker Löffel Fett oder Butter heiß gemacht, zwei gehackte Zwiebeln und der Reis werden darin geröstet, bis die Zwiebeln gelb sind, so viel Fleischbrühe, daß sie gut darüber steht, dazu gegossen und das Ganze auf schwachem Feuer körnig weich gedämpft. Beim Anrichten wird geriebener Käse damit vermischt oder es werden kleine Stückli von Geflügel, Wurst oder Schinken darin gedämpft.

*

Polenta. 3 Tassen Wasser mit dem nötigen Salz werden siedend gemacht, 1 Tasse Maisgries eingerührt und fünf Minuten gekocht. Hernach mischt man 2—6 Löffel geriebener Käse darunter, richtet die Masse an, bestreut sie mit gelb gerösteten Zwiebeln und gießt ein wenig heiße Butter darüber.

*

Polenta anderer Art. 1 Liter Milch, 125 Gr. Mais und ein wenig Salz werden zu einem dicken Brei gekocht, angerichtet und zum Erkalten gestellt, hernach in Scheiben geschnitten und ohne Eier gebraten, oder auch

mit dem Schöpfelchen in kleine Stücklein geteilt und gut durchgeröstet. Dieses ist mit Milch genossen eine nahrhafte und billige Speise. — Man kann die Maisschnitten auch mit geriebenem Käse bestreuen und auf einem mit Butter oder Speck bestrichenen Backblech im Ofen backen.

*

Käsebrei. 1 Kg. Brod wird in dünne Scheiben geschnitten, lagenweise in eine Schüssel geordnet, 2—300 Gr. geriebener Käse dazwischen gestreut, alles mit soviel kochendem Wasser übergossen, als das Brod aufzusaugen vermag, und zugedeckt etwa 10 Minuten stehen gelassen. Hernach wird in einer Pfanne ein Stückli Butter heiß gemacht, das eingeweichte Brod hineingegeben, mit einer Keule zu einem feinen Brei gestossen und mit Milch zur gewünschten Dicke gekocht; angerichtet und mit gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt, kann die Speise servirt werden.

*

Käseauflauf. Zwei Löffel Mehl werden mit Milch glatt gerührt; dann werden 6 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Kg. geriebener Käse, 1 Liter Milch und der steife Schnee des Eiweißes damit vermischt. Hernach wird eine tiefe Blech- oder irdene Form mit Butter bestrichen, die Käsemasse hineingegeben, die Form in einer Bratpfanne in heißes Wasser gestellt und so im heißen Ofen gebacken. Das Gericht wird warm servirt.

*

Rühkartoffeln mit Speck. Die zerquetschten Kartoffeln werden mit der Flüssigkeit des ausgebratenen Speckes verrührt, aufgegeben und mit den kleinen Speckfloeken, mit denen man geschnittene Zwiebeln gebraten hat, überstreut. Man achte aber darauf, daß man den fertig gemachten Kartoffelbrei nicht längere Zeit stehen lassen muß, denn sonst verliert er an Feinheit und Geschmack.

Grosse Ersparnis
an Butter und Feuerungsmaterial!

Kein lästiger
Rauch und Geruch mehr!

Die Braunmehl-Fabrik
von **Rudolf Rist** in **Altstätten**, Kanton St. Gallen,
empfiehlt **fertig gebranntes Mehl**, speciell für **Mehlsuppen**,
unentbehrlich zur Bereitung schmackhafter Suppen, Saucen, Gemüse etc.

Grosse Anstalten, Spitäler und Hôteliers sprechen sich über das Fabrikat nur lobend aus. — **Chemisch untersucht.**

Ueberall zu verlangen! In **St. Gallen** bei: A. Maestrani, P. H. Zollikofer z. Waldhorn; F. Klapp, Droguerie; Jos. Wetter, Jakobstrasse; in **St. Fiden** bei: Egger-Voit; Joh. Weder, Langgasse.