

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht an Volks- und Fortbildungsschulen**

**Specht, Mathilde**

**Leipzig, 1912**

26. Waschen.

**urn:nbn:de:bsz:31-58620**

Kocht man das Fleisch, so muß man in Betracht ziehen, ob man eine kräftige Brühe oder ein saftigeres Stück Fleisch haben will. Im ersten Fall stellt man das Fleisch mit kaltem Wasser auf, läßt es langsam und lange kochen und salzt es zuletzt. Will man aber ein saftigeres Fleisch haben, so legt man nur die Knochen ins kalte Wasser, gibt das Fleisch erst der kochenden Brühe zu und salzt sofort beim Einlegen des Fleisches. Zur Verbesserung der Brühe gibt man in das lauwarme Wasser zerkleinertes Suppengrün. Das Fleisch soll immer zugedeckt und nie zu stark kochen.

Will man das Fleisch braten, so muß es in heißes Fett gelegt und rasch auf allen Seiten angebraten werden, damit möglichst wenig Säfte verloren gehen; deshalb darf man auch nicht mit der Gabel hineinstecken, sondern wendet es mit einem Schöpfelchen. Auch hier wird zur Verbesserung des Beigusses Suppengrün mitgebraten. Der Braten wird öfters mit dem Fett übergossen; der eingetrocknete Saft wird durch heißes Wasser ersetzt. Der Beiguß kann durch eine Brotrinde oder mit Mehl sämig gemacht werden.

Kleinere Fleischstücke wie Schnitzel, Koteletten, Leberschnitten u. s. w. werden vor dem Braten mit Mehl oder Ei und Weckmehl umhüllt.

Ein Mittel Ding zwischen Kochen und Braten ist das Dämpfen. Das meist in kleine Stücke geschnittene Fleisch wird in heißem Fett leicht angebraten und dann mit Hinzufügung von Wasser oder Fleischbrühe in zugedektem Topfe mit Hülfe des entwickelten Dampfes erweicht. Gedämpftes Fleisch braucht längere Zubereitungszeit als gebratenes.

## 26. Waschen.

Von großer Wichtigkeit beim Waschen sind weiches Wasser und gute trockene Seife. Wenn kein Fluß- oder Regenwasser zu haben ist, muß man mehr Soda verwenden.

Am Tage vor dem Waschen wird die Wäsche verlesen und gezählt, farbige und wollene Wäsche beiseite gelegt. Man seift die Wäsche ein, legt sie sortenweise in den Waschzuber, die schmutzigsten Stücke, wie Leibwäsche, Taschentücher u. s. w. zuunterst, übergießt sie mit heißem Sodawasser und läßt sie über Nacht stehen.

Obst-, Rotwein- und Rostflecken werden beim Einlegen der Wäsche mit Schwefel oder Kleesalz entfernt.

Am andern Morgen gießt man heißes Wasser zu und wäscht die einzelnen Stücke rein, seift sie wieder ein, gibt sie in den Kessel mit lauwärmer Seifenlauge und läßt sie 15—20 Minuten kochen. Nach Belieben kann man dem Wasser Fettlaugenmehl oder Waschpulver zusetzen. Nachdem die Wäsche aus der Kochbrühe nochmals herausgewaschen ist, wird sie mit kochendem klarem Wasser überbrüht, soll darin womöglich über Nacht stehen bleiben und wird morgens leicht durchgewaschen, in klarem kaltem Wasser geschwenkt und zuletzt gebläut.

Hat man Gelegenheit zum Bleichen, so legt man die Wäsche nachdem sie aus dem Kochwasser herausgewaschen ist, womöglich schon über Nacht auf den Rasen, begießt sie am andern Tag öfters und wendet sie um. Gebleichte Wäsche muß gut ausgewaschen und dann auch geschwenkt und gebläut werden. Die Wäschestücke werden zuletzt gut aufgeschüttelt und möglichst glatt und sortenweise auf die vorher abgeriebene Wäscheleine aufgehängt. ¶

Farbige Wäsche darf weder eingeweicht noch gekocht, sondern nur in warmem Seifenwasser ohne Zusatz von Soda gewaschen werden. Man tut gut dem Schwenkwasser etwas Salz oder Essig zuzusetzen. Für wollene Wäsche schlägt man heißen Seifenschaum, legt die Stücke ein, reibt sie nicht, sondern drückt sie nur, nimmt die Wäsche nochmals in ein oder mehrere Seifenwasser, bis die Brühe rein bleibt, und spült sie in klarem warmem Wasser aus.

## 27. Bügeln.

Die Arbeit des Bügelns oder Plättens kann man sich durch pünktliches Auf- und Abhängen der Wäsche sehr erleichtern. Vor dem Bügeln muß die Wäsche sortiert, gestreckt, eingespritzt und zusammengerollt werden. Glatte Wäsche, wie Bett- und Tischwäsche, verlangt, wenn sie gemangt oder gerollt wird, ganz besondere Sorgfalt beim Strecken und Legen, damit keine Falten eingerollt werden.

Zum Bügeln braucht man heiße Eisen. Ist die Platte nicht glatt, so behandelt man sie mit Wachs oder Schmirgelpapier. Gesengte Wäschestücke wäscht man sofort aus und legt sie womöglich in die Sonne.