Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

Berlin ; Leipzig ; Wien ; Zürich, [ca. 1914]

13. Anhang: Allerlei praktische Winke für den Haushalt

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

In den Stubenöfen kann man sich ähnlich helfen, oder es werden einige Briketts stark in mehrfach zusammengerolltes Papier gewickelt und so auf die Kohlenglut gelegt. — Beim Gaskocher liegt die Sparsamkeit darin, daß man nur so lange eine große Flamme brennen läßt, als das zu kochende Gericht noch nicht siedet. Ist es auf diesem Punkte angelangt, dreht man die Flamme möglichst klein. Auch lassen sich beim Gaskocher drei Töpfe übereinanderstellen, deren Inhalt nach und nach erwärmt und später schneller zum Kochen kommt. Weiter richte man sich eine Kochkiste ein, worin alle angekochten Speisen weiterkochen. Man kann sich eine Kochkiste sehr leicht selbst anfertigen. Eine geeignete Kiste fülle man rundherum mit Holzwolle aus, die mit darübergehaltenen Stoffstücken befestigt wird. Kleine Stifte dienen zum Festnageln. Ist die Kiste einschließlich des Deckels dick gepolstert, so stelle man noch einige Kissen mit Holzwolle gestopft her, die zum Drunter-, Zwischen- und Drüberlegen bei den Töpfen dienen. Die Lage für die verschiedenen Töpfe muß ausprobiert werden. Alle Hülsenfrüchte, Reis, Backobst, kurz alle Gerichte, die mehr langsames Schmoren als schnelles Kochen erfordern, eignen sich vorzüglich für die Kochkiste. An Wäschetagen oder sonstigen Tagen eiliger Arbeit erleichtert die Kochkiste der Hausfrau bedeutend das Kochen, da die angekochten Speisen gleichmäßig weiterdämpfen.

---

13. Allerlei praktische Winke für den Haushalt.

Zur Stärkung der Augen kocht man einen knappen Teelöffel voll Fenchel in einer Tasse Milch. In diese erkaltete Mischung taucht man vor dem Schlafengehen ein Leinwandläppchen und legt es

über die Augen. Ein reines Taschentuch als Binde dient zum Festhalten.

Gegen Erkältungsschnupfen wird für 10 Pfennig Kampfer in kochendem Wasser aufgelöst, der Kopf zum Einziehen des Dampfes durch die Nase darübergebeugt und ein Tuch über den Kopf gehängt.

1/4 Liter Franzbranntwein wird mit 250 g geriebener Zwiebel zu einem Brei verarbeitet und die Kopfhaut gegen **Kopfschuppen** damit eingerieben.

Eine Mischung von einem Teil Perubalsam und neun Teilen Vaseline leistet bei **Quetschwunden** gute Dienste.

Limonensaft (Zitronen) mit Salz vermischt auf gereinigte Hände gestrichen und darauf trocknen gelassen, macht **die Hände schön weiß.**

Um sich ständige **Suppen- und Soßenwürze** für den Winter zu wahren, wäscht und hackt man Petersilie und Sellerie sehr fein und schichtet jedes für sich mit Salz in verschließbare Gläser. Eine Messerspitze voll dieser Würze verleiht schon einen angenehmen Geschmack.

Zu Geflügel oder Braten, die nicht weich werden wollen, legt man einen Blechlöffel und läßt diesen in der Soße mitschmoren.

Um Seife bis zum letzten Stückchen zu gebrauchen, binde man die Restchen in einen Lappen und seife damit die Hände. Stückchen von Küchenseife lassen sich in Sodawasser zu einer weißen Seifensülze kochen, die dann zum Reinigen in der Küche gute Dienste leistet.

Zur Vertreibung der Fliegen müssen Wände, Holzteile und Einrichtungsgegenstände mit Quassiatinktur gestrichen werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Holzwurmstellen bepinselt man mit Petroleum; hilft dies Mittel nicht, so müssen 5 g Karbolsäure in 100 g Wasser aufgelöst und die Löcher mittels eines Pinsels oft damit gefüllt werden.

Stockige Handschuhe legt man in eine verschließbare Blechbüchse mit Hirschhornsalz, und der Stock wird verschwinden.

Küchenkräuter kann sich die Hausfrau, der ein Garten fehlt, selber ziehen. Einige kleine Holzkisten mit guter Erde gefüllt, eignen sich dazu. Für wenige Groschen ist Petersilien-, Kerbel- und Kressesamen zu haben. Schnittlauch kauft man gewöhnlich als Pflänzchen; Dill, Majoran und Bohnenkraut lassen sich auch säen. Doch braucht man letztere nicht so oft, als daß sie nicht zur Gebrauchszeit billig erstanden werden könnten. Petersilie, Kerbel und Kresse dagegen sind auch im Winter nützlich, die ersten beiden zu Suppen und Soßen, die letzte als Verzierung und Beigabe zu Kartoffelsalat und als selbständiger Salat. Die Petersilie muß recht feucht gehalten werden, Schnittlauch wird trefflich mit Ruß gedüngt oder durch das Begießen mit Sauerkrautwasser, das man mit Wasser verdünnt.

Ein gutes Mittel gegen Tinten- und Rostflecke ist der Saft frischer, reifer Tomaten. Sowohl von Wäsche als von den Händen verschwinden die Flecke.

Staubflecke aus Tuchsachen, die selten schnell weichen, reibe man mit Eidotter, das mit wenig Branntwein verquirlt wurde, ein und wasche mit warmem Wasser nach.

Gegen Sommersprossen wende man eine Mischung von Veratrumwurzel und Benzoetinktur an. Auf 100 g Veratrumwurzel kommen 50 g Benzoetinktur. Die beiden Tinkturen werden gemischt und die Sommersprossen damit betupft.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wenn die **Zitronen** billig sind, sollte sich jede gute Hausfrau Saft zum Aufbewahren herstellen. Auf den Saft von vier Zitronen rechnet man 125 g Zucker. Dieser wird geläutert, mit dem Safte durchgekocht und dann der Saft nach dem Erkalten in kleine Flaschen gegeben.

Aus reifen Wacholderbeeren wird ein gesunder, magenstärkender Saft hergestellt. Sie werden hierzu gröblich zerstoßen und in kochendem Wasser, das sie gerade bedeckt, zu einer dicklichen Brühe gekocht. Dann werden die Beeren durch einen Beutel gepreßt, worauf man den Saft zu einem dicklichen Sirup einkocht und in fest verkorkten Flaschen verwahrt. Man verwendet den Saft teelöffelweise in Wein, Branntwein oder Tee.

Eier werden am einfachsten in recht trockener Holzasche aufbewahrt.

Um Fleisch längere Zeit frisch zu erhalten, umwickelt man es mit Brennesseln und legt es in einen steinernen Topf.

Champignonpulver läßt sich aus getrockneten Champignons herstellen. Die gut getrockneten Pilze werden in einem Mörser mit einigen Nelken und Pfefferkörnern ganz fein gestoßen, dann in ein trockenes Glas gefüllt und dieses fest verschlossen. Ein kleiner Löffel dieses Pulvers ist hinreichend, um einer Schüssel Würzfleisch (Ragout) oder Frikassee einen würzigen Geschmack zu geben.

Ein gutes Hustenmittel stellt man folgendermaßen her: Fünfzehn bis zwanzig saftreiche Wurzeln (Mohrrüben) werden geschrappt, gerieben und der Saft herausgepreßt. Er wird mit 125 g braunem Kandiszucker zu einem Sirup eingekocht, von dem teelöffelweise eingenommen wird.

Um sich ein treffliches **Zahnwasser** herzustellen, weiche man für 10 Pfennig Kalmuswurzel in Wasser

ein (etwa 1/2 Liter), koche es zusammen auf und benutze das erkaltete, in ein Fläschchen gefüllte Wasser zum Zähneputzen.

Zur Aufbewahrung von Pelzwerk wähle man eine dichte Kiste, die mit Zeitungspapier ausgelegt wird, das man in Terpentin tränkte. Ein sehr guter Schutz gegen Motten ist auch, einen dicken ledernen Kofferriemen oder ein sonstiges nach Leder riechendes Stück mit in die Kiste zu legen. Das zeitweise Lüften und Klopfen erübrigt sich aber deshalb doch nicht. Reichlich Zeitungspapier zwischen Wollsachen gelegt, hilft ebenfalls gegen die Motten.

Zur längeren Frischhaltung von Sahne kocht man auf 1 Liter 300 g Zucker in wenig Wasser auf und kocht hiermit die Sahne auf. Erkaltet füllt man sie in eine Flasche, die verkorkt an einen kühlen Ort gestellt wird.

Petroleumstellen auf Lampenglocken oder Lampenbassins entfernt man dadurch, daß man sie mit Ultramarin (Waschblau) einreibt und abspült.

Schimmel an den Wänden läßt sich am besten durch Betupfen mit Salizylsäure, die in Spiritus aufgelöst wurde, entfernen. Es sind vier Teile Spiritus auf einen Teil Salizylsäure erforderlich.

Zum Reinigen lackierter Möbel löst man Schellack in Weingeist auf, bestreicht die Möbel damit und reibt sie mit einem Leinwandlappen ab, bis sie trocken und glänzend sind.

Um Stearinlichte sparsam brennen zu machen, stülpt man eine trichterförmige kleine Blechhülse derartig über die Kerze, daß der Docht heraussieht. Der übergestülpte Trichter hält dann die Hitze der brennenden Kerze von der Stearinmasse ab. Diese schmilzt nur unbedeutend und hält länger an.

Um Messinggegenständen ihren Glanz zu erhalten, putzt man sie mit Oel und sehr

feinem Tripel. Man bestreicht sie mit dieser Mischung, reibt sie etwas und wäscht sie mit Seifenwasser ab.

Milch schützt man vor dem Sauerwerden, wenn man ihr beim Kochen eine Messerspitze voll doppeltkohlensaures Natron zusetzt.

Zur Reinigung von Marmorplatten wird ein dicker Brei von Magnesia und Benzin angerührt, dieser auf die betreffenden Flecke aufgetragen und die ganze Platte mit Tüchern bedeckt, um das zu schnelle Verdunsten des Benzins zu verhindern. Nach mehreren Stunden wird das Verfahren wiederholt, bis die Flecke verschwunden sind.

Erdflöhe werden dadurch vertrieben, daß die befallenen Pflanzen mit Regenwasser abends und morgens begossen werden, worin Hornspäne einige Tage ausgezogen haben.

Weizenmehl bewahrt man dadurch vor **Milben**, daß man einige trockene Vietsbohnenschoten auf den Boden des Steintopfes legt und diesen an einen luftigen Ort hinstellt.

Flanellsachen werden am besten mit Marseiller Seife gewaschen. Sie wird in heißem Wasser aufgelöst, worauf die Flanellsachen in der Seifenbrühe für mehrere Stunden eingeweicht werden. Besonders schmutzige Stellen müssen vorher mit Seife eingerieben werden. Flanell darf wohl heiß gewaschen, aber nicht gerieben, sondern nur gedrückt und gespült werden. Waren die betreffenden Flanellstücke sehr schmutzig, ist es nötig, die Seifenlauge zu erneuern. Das Spülen des Flanells geschieht erst in warmem und hierauf in kaltem Wasser; die Flanellwäsche wird nicht ausgewrungen, sondern naß aufgehängt, und zwar an schattigen Stellen und derart, daß kein Teil den andern berührt, weil dadurch Wasserstreifen entstehen und die Wäsche filzig wird.

Um Seidenkleider vor Stockflecken zu bewahren, hebt man sie im Schranke hängend und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

nicht liegend auf. Sind aber trotzdem durch langes Hängen der Kleider in unbenutzten Räumen Stockflecke hineingekommen, so muß man sich folgender Mühe unterziehen. Die seidenen Röcke oder Taillen werden 24 Stunden in kaltes Brunnenwasser gelegt und dann triefend im Schatten aufgehängt. Nach dem Trocknen folgt das Bügeln mit mäßig heißem Eisen.

Gegen rauhe Haut wende man folgendes Waschmittel an. Ein Löffel pulverisierter Borax wird mit einem Wasserglas voll Regenwasser in eine Flasche getan und bleibt einige Tage gut verkorkt in der Sonne stehen. Hierauf löst man nochmals einen Löffel Borax in einem Glas Regenwasser auf, schüttet diese Mischung in die Flasche und füllt sie mit Regenwasser auf. Hiervon jedem Waschwasser einen tüchtigen Schuß hinzugefügt, dient zur Glättung der rauhen Haut.

Um gefrorene Aepfel wieder brauchbar zu machen, legt man sie in ein Gefäß und übergießt sie mit kaltem Wasser, so daß es etwa fingerhoch über den Aepfeln steht. Sehr bald zeigen sich dann Eiskrusten um die Aepfel. Nun gießt man das Wasser ab, entfernt die Eiskruste mit einem sauberen Tuche und stellt die Aepfel in ein mäßig warmes Zimmer.

Gefrorene Eier werden durch Einlegen in Salzwasser wieder gut. Auf $^1/_2$ Liter Wasser rechnet man eine Handvoll Salz. Die Eisringe um die Eier werden ebenfalls entfernt und die Eier an luftigem Orte aufbewahrt.

Gutes Zahnpulver wird durch Untereinandermischen von 50 g feinster Schlämmkreide, 20 g kohlensaurer Magnesia und einigen Tropfen Pfefferminzöl hergestellt.

Weiße Schleier werden in lauem Seifenwasser gewaschen, in kaltem Wasser gespült und zum Trocknen

mit Stecknadeln über ein sauberes Tuch auf ein Kissen aufgesteckt. **Schwarze Schleier** taucht man in warmes Wasser, in dem Ochsengalle aufgelöst wurde, spült sie kalt nach, zieht sie durch leichtes Gummiwasser, klopft sie mit den Händen halb trocken und steckt sie auf.

Fleckseife stellt man sich folgendermaßen selbst her. 1 kg beste Kernseife wird fein geschnitten und mit Wasser unter ständigem Rühren zu Schaum verkocht. Dann schüttet man $^1/_2$ Liter Ochsengalle dazu, fügt noch für 10 Pfennig Terpentinöl und für 10 Pfennig Salmiakgeist hinzu und läßt das Ganze noch eine Zeitlang kochen. In einen Blechnapf geschüttet, schneidet man die Fleckseife erkaltet in Stücke.

Um Petroleumlampen heller brennen zu machen, schütte man in das Bassin mehrere Löffel Salz.

Wer die Augen viel zum Schreiben oder Lesen brauchen muß, stelle sich auf seinen Schreibtisch einen kleinen Ständer (etwa Tischkartenständer) mit einer Karte voll bunter Papierstreifen. Unter den verschiedenen Farben lasse man aber das Grün überwiegen, da dies den Augen am dienlichsten ist. Sind nun die Augen ermüdet von dem dauernden Sehen auf Schwarz und Weiß, so richte man den Blick auf die bunte Papierkarte und die Augen werden erfrischt.

Um Fahrradreifen lange elastisch zu erhalten, bestreiche man sie zeitweise mit warmem Wasser, pumpe die Reifen straff auf und befeuchte sie wiederholt. Dies schützt vor dem Brüchigwerden und erhöht die Gebrauchsfähigkeit.

Echtfarbige Seidenstoffe lassen sich wie folgt auf neu waschen. Man nimmt auf 10 bis 12 Liter Wasser 250 g weiße, fein geschabte Seife und setzt 1 Liter Ammoniakflüssigkeit zu. In dieser kalten

Mischung wird das Kleid tüchtig durchgewaschen und hierauf zwei- bis dreimal in kaltem Wasser gespült. Wäscht man unechte Seide auf diese Weise, so ändert sich die Farbe, wird aber manches Mal schöner als vorher. Es ist daher ratsam, bei nicht echtfarbigen Seidenstoffen erst ein Probestückchen zu waschen.

Bronze zu putzen. Gegenstände von Bronze werden mit gereinigtem Terpentin bestrichen und mit einem wollenen Lappen trocken abgerieben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg