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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **14 (1892)**

Heft 51

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | No. 12 | Dezember 1892

Für die Festzeit.

Wo Feste gefeiert werden, da werden solche seit undenklichen Zeiten auch stets mit erhöhten Tafelfreuden begangen. Und ganz vorzüglich ist dies mit der winterlichen Festzeit, mit der Weihnachts- und Neujahrszeit der Fall. Ja, wer sonst das ganze Jahr kaum das Nothwendigste erschwingen konnte, der möchte sich doch auf diese Zeit etwas Gutes thun und diese Neigung ist so groß, daß sehr oft das Gute zum Schlimmen gemacht wird. Es gilt dies ganz besonders von den Kindern, die an den so reichlich gebotenen Süßigkeiten sich erlabend, darin selten Maß und Ziel kennen. Da ist es denn Sache der Hausfrau, mit den Thatsachen zu rechnen und durch die Anordnung ihrer Speisezeddel das Uebermaß möglichst auszugleichen. Sie halte sich mehr an leicht verdauliche Speisen, spare das Fett und bringe nichts Ueberflüssiges zu Tische. Diese Sorgfalt wird sich hauptsächlich an den Kindern lohnen, die sich sonst über diese Festzeiten so gerne den Magen verderben. Solche Achtsamkeit ermöglicht es der gutdenkenden Hausfrau auch von ihrem Ueberflusse da oder dort im Stillen eine Labe zufließen zu lassen in Gestalt von einer kräftigen Suppe oder einem Stückchen saftigen Fleisches, wo die schon lange bestehende Noth über die allgemeinen Festtage doppelt fühlbar drückt. Ganz besonders wo ein Krankes darbt, da kann eine mitfühlende Frauenseele durch Darreichung einer guten Krankenspeise zu dieser Zeit sich innigen Dank erwerben.

Ueber das Lüften der Zimmer im Winter.

In der Zeit, wo die Tage so kurz und die Nächte so lang, ergibt es sich von selbst, daß Abends beim traulichen Lampenlichte die am düstern, trüben Tage nicht aufkommende Gemüthlichkeit ihr Recht beansprucht, so daß man die Schlafensstunde länger als gewöhnlich hinausschiebt. Dies hat dann zur Folge, daß man oft am Morgen nicht so früh aufwacht, als es sein sollte, und da wird dann von Seite der das Haus besorgenden

Person vorzugsweise gerne das gründliche Lüften der Wohnräume unterlassen. Es ist dieser Umstand um so schlimmer, als das Versäumte an den wenigsten Orten den Tag über nachgeholt werden will. Um in kurzer Zeit richtig zu lüften, zündet man, nachdem man die eisernen Ofen vorher von Asche gesäubert hat, das Feuer an und öffnet für kurze Zeit Thüre und Fenster, damit ein kräftiger Luftzug entsteht. Vögel und Blumen müssen in die Ecken gestellt und mit einem leichten Tuche geschützt werden. Wo nur von einer Seite Luft zugelassen werden kann, da empfiehlt es sich, eine Weile lebhaft mit einem festen Tuche durch die Luft zu schlagen, um so doch einen frischen Luftwechsel zu ermöglichen. Ein gut gelüftetes Zimmer ist viel leichter zu erwärmen, als ein solches, das mit verbrauchter Luft angefüllt ist.

Einige Backregeln.

Man verwende stets die besten Ingredienzien, sorge besonders für gute Eier und frische Butter und siebe das Mehl durch. Fernere Hauptbedingungen für das gute Gelingen jeglichen Backwerkes sind, daß man den Kuchenteig stets nach derselben Richtung rührt, nicht, wenn man den Eierschnee hinzufügt, hart an das Gefäß, in dem die Masse sich befindet, stößt, und daß man den Kuchen, wenn er in der Form vertheilt worden ist, sofort in den Ofen schiebt.

Nach dem Backen rüttle man nicht an der Form, sondern stelle den Kuchen vorsichtig, im Winter mit einem leichten, reinen Tuche zugedeckt, an einen zugfreien Ort und nehme ihn erst, nachdem er etwas erkaltet ist, aus der Form. Obstkuchen müssen dagegen, sobald sie gebacken sind, vom Blech geschoben werden, damit sie unten trocken bleiben.

Für Küche und Haus.

„Die Hausfrau hängt zu sehr am guten Alten,“ so lautet ein oft geäußerter Spruch, dessen Berechtigung sich indessen durchaus bestreiten läßt. Den Beweis des Gegentheils liefert z. B. der Hinweis auf die Schnelligkeit, mit der sich eine der segensreichsten Erfindungen der Neuzeit, Liebig's Fleisch-Extrakt, in allen Küchen eingebürgert hat. Selbst ältere alleinstehende Damen wissen den Wohlgeschmack einer guten Bouillon zu würdigen, die sich im Handumdrehen mit kochendem Wasser aus echtem Liebig's Fleisch-Extrakt herstellen läßt, und jede Kochkundige der Jetztzeit,

so in der größten wie in der kleinsten Küche aller zivilisirten Staaten, kennt und schätzt die Vortheile, die ihr das Extrakt beim Bereiten der verschiedensten Speisen bietet.

*

Eine einfache Blumenampel für Zimmer oder Gartenhaus. Eine solche läßt sich nach dem Jeune Ménagèn auf folgende Weise verschaffen: Man kaufe einen billigen Waschschwamm von ziemlichem Umfang, lege ihn in heißes Wasser und presse ihn beim Wiederherausnehmen nur halb aus. Dann säe man in die Poren desselben allerlei Grassamen, ferner etwas Gerste, Lein, Hirse, Rothklee und achte besonders darauf, daß die daraus aufsprossenden Pflanzen durch Blätter und Blüthen wohl mit einander übereinstimmen. Die also zubereitete Blumpenampel hänge man durch Schnüre an einem Orte auf, an dem sie während einiger Stunden des Tages von der Sonne beschienen werden kann. Bald wird sich aus dem Samen ein üppiger Pflanzenbüschel entwickeln, der eine schöne Zierde des Zimmers oder Gartenhauses bildet. Es ist selbstverständlich, daß die Blumenampel täglich begossen werden muß. Das Begießen muß jedoch vorsichtig geschehen; am besten ist es, wenn man einen feinen Staubregen auf den Schwamm niederträufeln läßt.

*

Zwei Theile gebrannte Austernschale pulverisirt mit einem Theil arabischem Gummi und mit Eiweiß zu einem Brei verrührt, gibt vorzüglichen Porzellankitt.

*

Ueber das Aufbewahren des Fleisches. Alles Fleisch, wenn es sich mürb kochen soll, muß nach dem Schlachten des Thieres eine bestimmte Zeit liegen bleiben. Nur kleine Vögel, Backhühner und Brathühner kann man sogleich gebrauchen, doch werden auch diese durch's Liegen besser.

Im Fell muß hängen:	im Sommer:	im Winter:
Hirsch- und Rothwild . .	4 Tage	8—14 Tage
Schweinewildbret	6 „	10—16 „
Hasen	4 „	8—12 „
Fasan und Berghühner . .	6 „	10—14 „
Auerhühner und Hühner . .	6 „	14—18 „
Rind- und Schweinefleisch .	3 „	4—7 „
Schaffleisch	3 „	3—6 „
Kalb- und Lammfleisch . .	2 „	4—6 „
Truthahn und Gans . .	4 „	8—12 „
Altes Huhn und Ente . .	3 „	6 „
Kapaunen	4 „	8 „
Junges Huhn und Taube .	1—2 Tage	4 „

Fleisch läßt sich auch sehr gut aufbewahren, wenn man es auf guter Hitze

ringsum rasch anbratet. Es bleibt auch lange Zeit unverändert frisch und gut, wenn man es mit flüssigem Fett völlig übergießt.

*

Ausgebackenes Rindfleisch. Aus 200 Gramm Mehl, 2 Eiern, 2 Eßlöffeln voll Olivenöl, einer Kleinigkeit Salz, 1/8 Liter kaltem Wasser stellt man einen vorzüglichen Ausbacketeig her. Man siebt das Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Grube und gießt das Wasser, das Oel, das Eigelb nebst dem Salz hinein und mischt alles gut durcheinander. Der Teig muß vollkommen glatt gerührt und so dick sein, daß er fingersdick auf dem Rücken des Löffels stehen bleibt. 20 Minuten vor dem Gebrauch schlägt man das Eiweiß zu Schnee und vermischt es mit dem Teig. Die gleichmäßig messerrückendick geschnittenen kalten Fleischstücke werden in den Teig getaucht, daß sie gleichmäßig bedeckt sind, und in heißem Fett rasch gelb gebacken.

*

Irish Stew. Ein Kilo Schaffleisch vom Rücken, die Knochen und einen Theil des Fettes abgelöst, wird in 2 Centimeter dicke Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben. In eine mit Butter ausgestrichene, ofenfeste Schüssel wird eine Schicht in Scheiben geschnittene, mit kochendem Wasser abgebrühte und gut abgetropfte Kartoffeln gelegt. Auf diese 4—5 Stücke des Fleisches, ein wenig frische Butter, feingeschnittene Zwiebeln, dann wieder Kartoffeln und Fleisch, u. s. w. bis die Form gefüllt ist. Die Schüssel wird auf ein mit Salz bestreutes Blech in den Ofen gesetzt und langsam zirka 2 Stunden gebacken. Vor dem Anrichten schüttet man das ausgetretene Fett ab und stürzt die Speise.

*

Vanillezucker bereitet man folgendermaßen: Man füllt ein längliches, gut verschließbares Glas mit feinem Staubzucker, macht in eine dicke Vanillestange einen tiefen Einschnitt und steckt diese mitten in den Zucker hinein, wonach dieser in wenigen Tagen den feinen Geruch angenommen hat. Ist der Zucker nach und nach verbraucht, so füllt man das Glas wieder mit Zucker an. Es muß aber stets auf raschen und genauen Verschluß geachtet werden.

*

Kuh-Euter. Das Euter wird mit allen Beigaben gekocht wie das gesottene Rindfleisch. Im Selbstkocher wird es vortrefflich. Wenn es weich ist, wird die Haut davon abgezogen. In Würfel geschnitten bestreicht man die einzelnen Stücke mit Butter, übersiebt oder wälzt sie in Brodbröseln und läßt sie in Butter oder gutem Kochschmalz leicht gelb werden. Hierauf gibt man einige Löffel Rahm und etwas Fleischextrakt bei und

läßt noch hübsch dünsten. Die Würfel lassen sich, in Mehl und Ei gewälzt, auch im schwimmenden Fett backen oder mit einer mit Wein oder Citronensaft gewürzten Sauce verkochen.

*

Fleischsuppe mit Speckklößen. Zwei Semmel- oder Schildbrödchen werden in dünne Scheiben geschnitten und mit lauer Milch angefeuchtet, bis sie gründlich feucht sind. Darunter werden 250 Gramm gesottener, geräucherter, kalter Speck in kleine Würfelchen geschnitten, gemischt, nebst 2 Eiern, 1 alten, auf dem Reibeisen geriebenen Schiltbrod, etwas Salz, einer Prise Pfeffer und 1 Löffel Mehl. Wenn alles gut gemengt ist, werden mit einem Löffel Klöschen abgestochen und diese in kochendem Salzwasser gar gekocht. Die ausgezogenen Klöschen werden in die heiße, kräftige Fleischbrühe gelegt und angerichtet.

*

Käsewindbeutel. 1/4 Liter Wasser, 66 Gramm Butter läßt man mit etwas Salz aufkochen, rührt 200 Gramm feines, durchgesiebtes Mehl hinein bis sich die Masse vom Geschirr löst. Wenn dies erkaltet ist, gibt man nach und nach 4 ganze Eier und 2 Eigelb nebst einigen Löffeln geriebenen Parmesan- oder Saanenkäse, sowie eine Messerspitze weißen Pfeffer zu. Von dieser Masse wird theelöffelweise abgestochen und unter fleißigem Schütteln im heißen Fett schwimmend gebacken. Dazu servirt man eine Hand voll verlesene, frische Petersilie.

*

Warmer Schwamm-Auflauf. 1 Ei dick Butter, 1 Obertasse Milch, 1 Eßlöffel Mehl; dies rührt man über dem Feuer, bis die Masse sich vom Topfe loslöst, gibt 4 Eidotter hinein, 1 Löffel Zucker und den steifen Schnee, füllt sie in die Auflaufform und läßt den Auflauf bei guter Hitze 1/2 Stunde backen. Man muß genau die Zeit berechnen, wenn man ihn servieren will, läßt man ihn stehen, fällt er zusammen.

*

Aepfel-Schnee. Man sucht gleichmäßig große, saure Bratäpfel aus, putzt sie ab, entfernt den Stiel und die Blume, setzt sie dicht neben einander in eine Auflaufform, bestreut sie dick mit Zucker, gießt ein wenig weißen Wein darüber und läßt die Aepfel im Backofen gar braten. Unten in der Form muß sich eine Lage Gelee bilden. Hierauf schlägt man von 3 Eiern das Weiße zu steifem Schnee, süßt ihn nach Geschmack, gibt etwas Zitronenschale und gestoßenen Zimmet darunter und streicht den Schnee über die gebratenen Aepfel. Man stellt die Form wieder in den Backofen, bis der Schnee oben schön gelb gebacken und gar ist.

Kaffee-Speise. Von 50 Gramm gemahlenen, guten Kaffee kocht man eine Tasse Kaffee-Extrakt, rührt ihn mit 3 Eidottern nebst 3 Eßlöffeln Zucker über dem Feuer, bis die Masse Blasen wirft, gibt 30 Gramm in etwas Wasser aufgelöste Gelatine dazu, läßt sie abkühlen, rührt dann 1/2 Liter geschlagene, süße Sahne darunter und füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, welche kurz vor dem Gebrauch umzustürzen ist.

Es ist rathsam, die Speise 10—12 Stunden vor dem Gebrauch zu machen.

*

Salzburger Klöße. Man rührt ein Ei groß Butter mit gestoßenem Zucker und etwas Salz schaumig, gibt ein Eigelb daran, rührt wieder, gibt löffelweise feines Mehl hinzu, bis der Teig Blasen wirft und sich von der Schüssel löst, und mischt dann den steifen Eierschnee darunter. Dann setzt man Milch mit Zucker und Vanille auf's Feuer, auf die Portion von 2 Eiern rechnet man 1 Liter Milch. In die kochende Milch sticht man theelöffelweise Klößchen, deckt sie fest zu und läßt sie eine halbe Stunde ganz langsam kochen. Nach dem Kochen bestreut man sie mit Zucker und gibt die Milch als Sauce dazu.

*

Kaffeekuchen. 750 Gramm Mehl, 185 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 6 ganze Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 1 Tasse gut ausgelesene Sultan-Rosinen, die Schale einer halben Citrone, 1 Theelöffel Salz und für 8 Cts. trockene Hefe. Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann der Zucker mit den Eidottern, sowie das durchgesiebte Mehl langsam hinzugerührt. Zuletzt kommt der Eierschnee, sowie die mit etwas Milch aufgelöste Hefe hinzu. Man verarbeite den Teig gehörig, rühre immer nach derselben Seite, was die Hauptsache zum Gelingen jeglichen Backwerks ist, dann lasse man den Teig in der mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback ausgestreuten Form langsam gehen, bestreue den Kuchen mit kleinen Butter- und Zuckerstückchen und Zimmet und lasse ihn bei tüchtiger Mittelhitze eine Stunde backen.

*

Billige Zimmet-Sterne. 375 Gramm Zucker, 2 Eiweiß. Die Hälfte des Zuckers rührt man mit dem Schnee der 2 Eier eine gute Weile, setzt einen Theil hievon bei Seite zum Bestreichen. Dann gibt man hierzu 125 Gramm mit der braunen Schale gestoßene Mandeln und 125 Gramm gestoßenen Zwieback, einen Theelöffel Zimmet, die Schale einer halben Apfelsine fein abgerieben und zum Anfeuchten zwei halbe Eierschalen voll Wasser. Hievon macht man einen Teig, rollt ihn aus und sticht mit der Form die Sterne aus.

Anis-Plätzchen. 250 Gramm Zucker, 4 ganze Eier. Dies wird auf gelindem Feuer gerührt, bis es Blasen wirft und heiß ist, darf aber nicht kochen. Etwas erkaltet, gibt man gut ausgesuchten Anis-Samen und 250 Gramm Mehl hinein, setzt auf schmalzbestrichenen Blechen kleine Kugeln auf, läßt sie über Nacht stehen und backt sie flott, damit sie aufgehen und einen Untersatz bekommen, ganz hell.

*

Bauernhut. Nach Belieben 2—3 Eier, ebenso schwer Zucker und Mehl. Erst rührt man die Eier mit dem Zucker, thut dann das Mehl hinein und etwas abgeriebene Citronenschale hinzu. Ein rundes Kuchenblech bestreicht man mit Butter, streut Zwieback darüber und streicht mit dem Teige etwa eine Untertasse groß dünn darüber. Nach dem Backen nimmt man den kleinen Kuchen ganz warm vom Blech, legt ihn schnell über eine Obertasse, drückt ihn ein wenig an, so daß er die Form eines Bauernhutes erhält, und fährt so fort, bis der vorhandene Teig verbraucht ist.

*

Butter-S. 250 Gramm Butter, 125 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker wird untereinander gemengt, 4 Eidotter dazu genommen, dann macht man Würstchen daraus, bestreicht sie mit klarem Eiweiß, taucht sie in Zucker und Zimmet und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen; diese Portion gibt richtig eingetheilt 40 Stück.

*

Weniger fette Butter-S. 375 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 5—6 Eigelb, hievon macht man einen gut verarbeiteten Teig, rollt ihn und macht hübsch geformte **S** daraus, die man in einem heißen Ofen flott backt.

*

Hasenbraten auf französische Art. Man nimmt zum Braten nur den Rücken, alle übrigen Theile braucht man zu dem Hasenpfeffer.

Der gut gehäutete Rücken wird reichlich gespickt und im Ofen in steigender Butter unter häufigem Begießen in höchstens 45 bis 55 Minuten gebraten. Indeß stößt man zur Sauce die Leber, schwitzt die durchgestrichene Lebermasse nebst einigen gewiegten Chalotten in Butter einige Minuten, kocht dies mit Weißwein und kräftiger Brühe mit Fleischextrakt verbessert zu dicklicher Sauce, salzt und pfeffert und reicht diese Sauce neben dem fertigen Hasenbraten. — In Deutschland verkocht man den Bratensaft des Hasen mit saurer Sahne, in Oesterreich mit halb Sahne, halb kräftiger Fleischbrühe und setzt ihr zuletzt noch Kapern zu; Rußland versetzt die nur mit Wasser losgekochte Sauce mit einer gekochten, gehackten, rothen Rübe, einigen geriebenen Zwiebeln und einer Messerspitze

Fleischextrakt. In der Schweiz gibt man Citronenscheiben, Sahne und geriebenes Weißbrod an die Sauce und in Süddeutschland endlich saure Sahne, Rothwein und Fleischextrakt.

*

Billiger Theekuchen. 1/4 Kilo Zucker, 3 ganze Eier, 4 Eigelb werden zusammen eine Stunde gerührt, dazu gibt man nach und nach 1/4 Kilo Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und eine halbe Stange mit Zucker gestoßener Vanille. Von dieser Masse werden mit einer kleinen Form Kuchen ausgestochen, mit Eiweiß bestrichen und auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken.

*

Senfsauce. 1/2 Tasse Fleischbrühe, 1/2 Tasse Wein, 2 Eigelb, ein Stückchen süße Butter werden auf dem Feuer gequirlt bis es heiß (doch nicht siedend), dann kommt Senf nach Belieben, Salz und Pfeffer dazu.

*

Hirnknöpfli. Hirn wird sauber geputzt, mit Zwiebeln, etwas Citronen und Petersilie fein gewiegt, dann kommt ein nußgroßes Stück zerlassene Butter dazu und nacheinander stark hineingeklopft 3 Eier, Salz und Muskatnuß, zuletzt für 20 Cts. fein gestoßener Zwieback. Diesen Teig lasse 1 1/2 Stunden stehen, dann stich mit einem Löffel Klöße ab, die man in Fleischbrühe siedet bis sie schwimmen. Wenn alle Klöße hübsch angerichtet, übergießt man sie mit feiner Buttersauce, die mit Citronensaft gewürzt ist.

*

Entfernung von Ansatz in Wasserflaschen. Das einfachste Mittel besteht nach dem „Deutsch. Hausfreund" in der Verwendung von Kaffeesatz, der in die Flasche gethan wird und dem man alsdann etwas kaltes Wasser zusetzt. Nachdem diese Mischung durchgeschüttelt ist, wird das Glas der Flasche so spiegelhell, wie es ursprünglich gewesen ist.

*

Vertilgung von Wanzen hinter und an Tapeten. Dieselben sind leicht und sicher zu beseitigen, wenn man bei Tageslicht die mit Wanzen besetzten Stellen mit Petroleumbenzin bepinselt oder bespritzt. Die hinter dem abgelösten oberen Tapetenrande wuchernden Wanzen sind mittelst Blase-Spritzflasche, deren Ausflußrohr in eine dünne Spitze ausgezogen ist, mit Benzin zu benetzen. Auch die Wanzenbrut wird durch Benzin vernichtet. In dieser Weise wurde ein tapezirtes Zimmer von unendlich großen Mengen Wanzen befreit; denn im Verlauf von fünf Jahren nach dieser Operation hat sich keine lebende Wanze wieder eingefunden. Die Eleganz der Tapete wird durch Benzin nicht zerstört.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.
Druck von Th. Wirth & Co. in St. Gallen.