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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **18 (1896)**

Heft 8

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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. 2 | Februar 1896

Aus dem Merkbuche der Großmutter.

Es war ein helles, fröhliches Gesicht, das an dem schönen, frühen Sommermorgen hier- und dorthin schaute im Hause, und nicht die Hände waren allein geschäftig, wenn unter ihrer zarten und geschickten Berührung alles umher reizend und anmutig geordnet wurde. Auch die Gedanken glätteten und klärten sich, wenn Hausgerät und Bücher abgestäubt und zurechtgestellt wurden, und während der Teppich unter dem Besen ein besseres Aussehen gewann, wurde auch noch etwas anderes in ihr hell und klar. Gewiß, die Arbeit, welche man als die untergeordnete anzusehen gewöhnt ist, stärkt und entwickelt nicht nur unsere Glieder und Muskeln, sondern auch unsere inneren Kräfte.

*

Warme Küche — warme Freunde.

*

Das sind schlechte Köchinnen, die erst das Feuer anmachen und dann das Kochen überlegen; alles was irgend ohne Feuer geschehen kann, das macht man vorher. — Erst besinn's, dann beginn's.

*

Halb schon ist das Werk getan, greifst du es nur richtig an.

*

Für das Können gibt es nur einen Beweis: das Tun.

*

Man prüfe, eh' man's fertig findet,
Ob alles sich auch wohl verbindet,
Die Müh' ist kurz, der Aerger lang.

*

Weißt du auch die große Lehre — Von der Butter und dem Schmalz?
Spürst du in den Fingerspitzen — Wie viel Pfeffer, wie viel Salz?

Allerlei Kohl und allerlei Kraut,
Wie man in Feld und Garten es baut —
Aber soll das Kochen gelingen,
Pflege ein Pflänzlein vor allen Dingen:
Geduld heißt es bei uns zu Land,
Auch wird es sonst gar wohl verwandt.

*

Du mußt dich niemals mit Schwur vermessen,
Von dieser Speise will ich nichts essen.

*

Wird dir der Rahm genommen,
Laß dir die Milch bekommen.

*

Zum fröhlichen Feste gehören Küchen und Gäste.

*

Arbeit ist des Blutes Balsam, Arbeit ist des Lebens Quell.

*

Manch' herbe, saure Frucht schmeckt gut,
Wenn man den Zucker dazu tut.
Manch' bitt're Wahrheit dringet ein,
Tust du ein Mäßchen Liebe hinein.

*

Gemessen und gemäßigt sei
Des Herdes und der Seele Feuer,
O bitte alle Morgen neu,
Daß du ein Wächter seist, ein treuer!
Denn du hast kostbar Gut in Hut:
Nicht nutzlos lod're heil'ge Glut!

*

In allem reinlich — In allem peinlich — Nur niemals kleinlich.

*

Sei im eigenen Hause du selber das beste Geräte;
Bist du des Hauses Zier, ist es am besten gezieret.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Fleischextrakt. Auch in dem gastfreisten Hause werden unerwartete Mittagsgäste von Seiten der Hausfrau meist mit ziemlich gemischten Gefühlen empfangen. Verlangt man doch von ihr, daß sie für den unvorhergesehenen

Fall Rat schaffe und scheinbar mühelos ein ausreichendes und schmackhaftes Mahl rüste. Allerlei Fleischgerichte sind schnell zu bereiten, nur eine gute Fleischbrühe, die stundenlanges Kochen erfordert, läßt sich nicht so leicht beschaffen. Da bietet denn Liebig's Fleischextrakt die willkommenste Aushülfe. Verschiedenes Grünzeug in Salzwasser gekocht, durch ein Sieb getrieben, mit reichlich Liebig's Fleischextrakt vermischt und zuletzt mit einem Ei abgezogen, ergibt eine prächtige Suppe, mit der die Hausfrau sicher Ehre einlegen wird.

*

Speckknödel. Man schneidet 10—15 Deka geräucherten Speck würfelig, läßt ihn heiß werden und wenn er lichtgelb ist, gibt man feingeschnittene Petersilie hinein zum anlaufen, gibt ungefähr 28 Deka würfelig geschnittene Semmel (altgebacken) dazu und rührt es durcheinander, bis das Fett eingezogen ist. Nun quirlt man 3 ganze Eier mit schwach 2 Deziliter kalten Wassers ab, gibt etwas Salz dazu und verrührt es mit der Semmel, dann gibt man schwach 2 Deziliter feines Weizenmehl dazu und verrührt es unter der Masse. Die Knödel werden kurz vor dem Anrichten in siedender Suppe oder gesalzenem Wasser gekocht, sie saugen viel Flüssigkeit in sich auf. Man macht mit in Wasser getauchten Händen oder dem Kochlöffel Knödel und gibt sie in die siedende Flüssigkeit, läßt sie ungefähr $^1/_4$ Stunde kochen, wo sie dann an der Oberfläche schwimmen. Um zu sehen, ob sie gar gekocht sind, nimmt man einen heraus und reißt ihn mit der Gabel auseinander, ist er nicht mehr mehlig, so sind sie gut. Von dieser Masse werden 10—12 Knödel, mit Fleischsuppe gegessen, sehr gut. Man kann sie auch zu Gemüse geben, wo man zu den Eiern Milch dazu schüttet, anstatt Wasser, und sie, wenn sie fertig sind, mit Fett abschmalzt.

*

Nierenschnitte. Einige in Butter ziemlich gar gedämpfte Kalbsnieren werden mit 2 Schalotten und etwas Petersilie feingehackt, in Butter geschwitzt und mit etwas Kalbsbraten-Jus, einer Messerspitze voll Fleischextrakt, etwas weißem Pfeffer und Zitronensaft vermischt, zu einer dicklichen Masse eingedämpft, fingerdick auf in Butter geröstete Weißbrotscheibchen gestrichen, mit Parmesankäse bestreut, hierauf mit geriebener Semmel bestreut, zuletzt mit zerlassener Butter beträufelt und auf einem Blech im Ofen goldgelb gebacken.

*

Rindsklöße. $^1/_8$ Kilogramm Butter wird schaumig gerührt. Man setzt 2 geriebene Semmeln, 5 Eier, Petersilie und Zwiebeln, Muskatblüte und $^1/_3$ Kilogramm gekochtes, wieder erkaltetes Rindfleisch hinzu, hackt die Masse fein, formt Klöße daraus, bestreicht dieselben mit Butter, bestreut sie mit Semmelkrume, tut sie in ein Tuch, bindet dasselbe zu und kocht zwei Stunden. Man richtet diese Klöße mit grünen Erbsen oder Petersilienbrühe an.

Kalter Reispudding. 250 Gramm schönes Reis wird mit 1 Liter kaltem Wasser auf schwachem Feuer vollständig eingekocht, ohne darin zu rühren. (Vorzüglich wird er im Selbstkocher, da er dort prächtig aufquellt ohne die Gefahr anzubrennen.) 250 Gramm Zucker werden mit $^1/_8$ Liter Wasser und etwas Zitronensaft vollständig aufgelöst, der gekochte Reis dazu gegeben, gut mit leichter Hand vermengt und zum Kühlen gestellt. Die Form wird mit Arrak oder Rhum, 1 Deziliter, ausgeschwenkt, worauf diese Flüssigkeit dem verkühlten Reis ebenfalls beigegeben wird. Dann füllt man die Form in die Masse, stellt sie kalt und stürzt nachher den Pudding.

*

Brotpudding. Man zerrühre 200 Gramm frische Butter zu Schnee, schlage das Gelbe von 8 Eiern dazu nebst 200 Gramm fein gestoßenen Mandeln und einem Gläschen Rhum, nehme 250 Gramm in die Milch eingeweichtes Milchbrot, drücke es wohl aus und tue es zu dieser Masse samt 250 Gramm Zucker, ebensoviel Sultaninen, ein Messerspitz voll gestoßenen Zimmt, rühre diese Masse tüchtig, bis sie luftig und weiß ist, hernach schlage man das Weiße der Eier zu steifem Schnee, rühre sie langsam darunter und fülle sie in die mit Butter gut ausgestrichene und mit Brot ausgestäubte Form und läßt ihn $^3/_4$ bis eine Stunde backen.

*

Kalte Milchspeise. Ein Liter Milch wird mit einer Obertasse voll gestoßenen Mandeln, worunter einige bittere sind, und Citronenschale gekocht, dann rührt man zwei Eßlöffel voll Stärke- oder Spelzmehl mit Milch und 62 Gramm Zucker hinein, läßt es gut durchkochen, mischt 4 zerrührte Eidotter und den Eierschaum darunter und läßt es eben aufkochen. Man gibt beliebige Obst- oder Weinsauce dazu.

*

Linsen. Die Linsen werden gut gewaschen, wie Erbsen mit einem Stückchen Soda (für vier Personen von kleiner Wallnußgröße) $^3/_4$ Stunden abgekocht, dann mit Wasser durchgerührt, solches entfernt und mit wenig Wasser, einem Stückchen Rindsfett von Eigröße und einigen Zwiebeln in kurzer Brühe recht weich gekocht, wobei man, je nach Beschaffenheit der Linsen, auf $1^1/_2$ bis $2^1/_2$ Stunden rechnen kann. Dann werde etwas Mehl mit Essig angerührt und solche nebst Salz und Liebigs Fleischextrakt gut durchgekocht. Linsengemüse darf nicht zu dick sein, vielmehr so, daß es mit dem Löffel verspeist werden muß. Auch können die Linsen nach dem Abkochen ohne weiteres in Wasser bei späterem Hinzutun von Salz weich gekocht, abgegossen und mit Zwiebelsauce angerichtet werden. Man kann Kartoffeln dazu geben.

Gebackene Mehlerbsen. Dazu werden genommen 30 Gramm Mehl, 2 Eier, etwas Fett, 2 Eßlöffel Milch, ein wenig Salz und Muskatnuß. Dies alles wird schnell zusammengeschlagen, löffelweise durch ein grobes Sieb, ohne es aber zu schütteln, gerührt und in kochendes Fett getropft. Die Erbsen werden hellgelb ausgebacken, mit dem Schaumlöffel auf Löschpapier gelegt und in einem Napf zur Bouillon herumgereicht.

*

Gedämpfte Kartoffeln. Man schält rohe Kartoffeln, schneidet sie in mittelgroße Würfel und legt sie, bis sie gekocht werden, in Wasser. Auf 1 Liter Kartoffelwürfel rechnet man 60 Gramm durchwachsenen Speck, der ausgebraten wird. In das gewonnene Fett rührt man einen Eßlöffel Mehl gar, gibt noch $^1/_2$ Liter Wasser hinzu, schmeckt die Mischung mit Salz und etwas Pfeffer ab und läßt sie 10 Minuten kochen. Inzwischen hat man die Kartoffeln abtropfen lassen, tut sie in eine Casserolle mit gut schließendem Deckel, gießt die Sauce darüber, deckt sie zu und stellt sie an's Feuer, daß die Brühe nur schwach wallt. Das Ganze muß nun noch 45 Minuten kochen und wird recht heiß serviert.

*

Reis als Gemüse. Doppelt so viel kaltes Wasser als Reis, etwas frische Butter. Der Reis wird verlesen, in ein Sieb getan, zuerst mit kaltem, dann mit lauwarmem und zuletzt mit heißem Wasser abgewaschen. In einem gut schließenden Topf wird der Reis mit Wasser und Salz hingestellt und rasch aufgekocht. Ist das Wasser eingekocht, stellt man ihn abseits und zerpflückt die frische Butter darauf. In einer Stunde ist er gar und wird mit Parmesankäse serviert

*

Rosenkohl wird von schlechten Blättern gesäubert, in Salzwasser rasch abgekocht und abgegossen. Semmelkrumen oder etwas feines Mehl brät man in Butter gelb, kocht mit Bouillon von Liebig's Fleischextrakt, Salz und Muskat eine kräftige Sauce, schwenkt den trocken abgelaufenen Kohl damit und läßt ihn nicht mehr kochen, damit die Rosen nicht zerfallen.

*

Milchsauce zu Dampfnudeln, Klößen, Pudding u. s. f. 1 Theelöffel voll Reis- oder Kartoffelmehl wird mit 3—4 Eigelben und $^1/_4$ Liter Milch recht glatt gerührt. Inzwischen wurden $^3/_4$ Liter Milch mit dem nötigen Zucker und einer Kleinigkeit Vanille zum Sieden gebracht, die recht langsam unter beständigem leichtem Rühren den Eiern beigegeben wird. Soll die Sauce dick werden, so nimmt man sie nochmals auf schwaches Feuer und läßt sie einmal aufstoßen, kochen darf sie nicht.

*

Holländische Sauce. 50 Gramm süße Butter und 1 Eßlöffel Mehl werden in einem Pfännchen oder Casserolle an der Wärme gut durch-

geknetet und mit 1 Liter kochender Fleischbrühe langsam verrührt und unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen zum Kochen gebracht. In der Saucière wird das Gelbe von einem Ei mit etwas Zitronensaft und 1 Eßlöffel saurem Rahm glatt verrührt und löffelweise der Sauce beigegeben. Sie wird unter beständigem Schlagen nochmals bis zum Aufkochen gebracht. Die Beigabe von einigen Kapern ist sehr beliebt. Diese Sauce paßt zu gesottenem Fisch, Fleischpudding, Fleischklößchen 2c.

*

Chokoladencrême. Man nehme $^3/_4$ Liter Milch nebst 62 Gramm fein geriebener Chokolade und nach Belieben Zucker. Setzt die Milch auf's Feuer, rührt inzwischen 6 Eigelb mit 2 Deziliter Rahm tüchtig ab. Wenn die Milch nun siedet, so rührt man die fein geriebene Chokolade darein, läßt sie aufgehen, nimmt sie vom Feuer, rührt sie langsam unter die abgeschlagenen Eigelb, setzt sie nochmals auf's Feuer unter beständigem Rühren, läßt sie kommen bis zum Sieden und nimmt sie schnell hinweg, rührt sie bis sie kalt ist, passiert sie nachher durch ein Haarsieb in die bestimmte Crêmeschale.

*

Vanillesauce. $^3/_4$ Liter Milch werden auf's Feuer gesetzt mit 60 Gramm Zucker und einem halben Stengel Vanille; unterdessen schlägt man 3 kleine Eier tüchtig in einer Schüssel. Wenn die Milch nun siedet, rühre man sie langsam in die Eier, nimmt sie noch einmal auf's Feuer, aber ja nicht sieden lassen, nimmt die Sauce hinweg, gießt sie in eine Schüssel und rührt sie so lang, bis sie erkaltet ist, serviert in einer Saucière kalt mit dem Pudding.

*

Schneeballen auf die Crême. 1 Liter Milch wird auf's Feuer gesetzt nebst 25 Gramm Zucker. Unterdessen schlägt man das Eiweiß von der Crême zu steifem Schnee, formt ihn mit einem Löffel zu runden Ballen. Wenn nun die Milch siedet, so legt man die Ballen hinein, läßt sie einmal aufgehen, kehrt sie mit einer Schaufel um und läßt die Milch noch einmal aufgehen; hernach lege man die Schneeballen auf einen Teller, damit sie erkalten. Man garniere mit diesen Schneeballen die Chokoladencrême.

*

Uebrig gebliebene Kartoffeln nutzbar zu machen. Bei jeder Mahlzeit pflegen immer mehr oder weniger Kartoffeln übrig zu bleiben. Um nun dieselben für die Folge nutzbar zu machen, verwandelt man sie mit etwas Wasser in einen Brei, welchem man auf ein Pfund Kartoffeln $^1/_4$ Pfund Mehl zusetzt. Aus dieser Masse bereitet man einen steifen Teig, formt denselben zu Kuchen, schneidet letztere in Streifen, legt diese auf Papier und trocknet sie auf dem Ofen. So zubereitet läßt sich dieser Nahrungsstoff lange aufbewahren und gibt, mit Milch, Fleischbrühe, Wein oder Bier gekocht, eine wohlschmeckende Suppe.

Aepfelpasteten. 2 Kilogramm feine saure Aepfel werden geschält, in feine Scheibchen geschnitten und je nach der Qualität der Aepfel mit 150 bis 200 Gramm gestoßenem Zucker vermischt. 360 Gramm Mehl, 1 Theelöffel Salz und $^1/_2$ Theelöffel Backpulver werden trocken vermischt, nachher mit $^1/_8$ Liter lauem Wasser angerührt und mit 130 Gramm Rindermark oder Butter auf dem Backbrett durchgeknetet. Man rollt den Teig $^1/_3$ cm. dick aus, bestreicht eine niedere Form oder Casserolle mit Butter, schneidet nach dem oberen Rand der Form aus dem Teig einen Deckel, legt den übrigen Teig wieder zusammen, rollt ihn zu einem dünnen Kuchen aus, belegt damit die Backform, schneidet den Rand gerade, bestreicht ihn mit Wasser, füllt die Aepfel darein, streut eine Prise Zimmt und gereinigte und kurz aufgequollene Weinbeeren und Rosinen darüber, legt den Teigdeckel darauf, drückt ihn am Rand mit den Fingern fest, bepinselt den Deckel mit kaltem Wasser, bestreut ihn mit Hagelzucker (grob gestoßen) und backt ihn schön krustig.

*

Mandelbrötchen. Man rührt $^3/_4$ Pfund Zucker mit 3 Eiern schaumig und fügt dazu nach und nach $^1/_2$ Pfund geriebene Mandeln, Saft und Schale einer Zitrone, 1 Lot Zimmt und 12 Lot Mehl. Dann setzt man mit einem Theelöffel kleine Häufchen von diesem Teig auf ein Blech und bäckt sie im Ofen.

*

Küchlein ohne Eier. Von Mehl, süßem Rahm, gesalzenem heißem Wasser, worin süße Butter zerlassen wurde und dem Liebhaber Bienenhonig und eine Prise Pfeffer beimischen, rührt man einen Teig, der geklopft wird, bis er Blasen wirft. Dieser Teig eignet sich zum Umhüllen von Weißbrot- oder Fleischschnitten, auch taucht man Aepfelstücke, Birnen oder Blumenkohl darein und backt die Schnitten im heißen Schmalz schön gelb.

*

Storchnester. 1 Kilo Mehl, 125 Gramm Zucker, 20 Gramm Butter und 10 Eier. Der Zucker wird mit den Eiern recht schaumig gerührt, dann die Butter hineingenommen, als Geschmack etwas Citronenöl, und zuletzt das Mehl, so daß ein fester Teig wird, dann in Stücke zu 150 Gramm abgewogen, rund und recht dünn ausgerollt, 5—6 mal mit einem Rädchen eingeschnitten, jedoch so, daß ein äußerer fingerbreiter Rand bleibt, zusammengenommen und in einem Storchnestertopf gut heiß gebacken, sodann auf beiden Seiten mit Zucker bestäubt.

*

Um Samt zu reinigen, bürste man denselben frei von Staub und reibe ihn danach mit feiner, trockener Kleie ab, die, wenn sie ein schmutziges Ansehen bekommt, so lange erneuert werden muß, bis der Samt sauber

ist. Sehr unsaubern Samt reibt man mit einer zolldick geschnittenen Brotrinde und zwar mit der Krumenseite; man tue dieses vorsichtig, aber mit fester Hand, und erneuere die Rinde so oft als es nötig ist.

*

Reinigen von Goldketten. Feine goldene Hals- und Uhrketten legt man in eine Glasflasche mit folgender Lauge: 1 Liter Wasser, 5 Gramm Seife und 5 Gramm calcinierte Soda wird gekocht und heiß in die Flasche gegossen. Längeres Schütteln reinigt die Ketten sorgfältig und gründlich, worauf sie mit reinem Wasser abgespült und abgetrocknet werden.

*

Entfernung der Oelflecken aus Tapeten. Es wird ein Brei aus Pfeifenton mit kaltem Wasser eingerührt, auf die befleckten Stellen gebracht, jedoch ohne zu reiben, damit das Tapetenmuster nicht verletzt wird. Während der Nacht läßt man den Brei darauf, bürstet ihn am nächsten Morgen vorsichtig ab und wiederholt dieses Verfahren so lange, bis der Fleck verschwunden ist. Zu zartgefärbten Tapeten empfiehlt sich ein Brei aus Magnesia und Benzin, der ebenso wie der obige Brei behandelt wird.

*

Flaschenhälse gefahrlos abzuschneiden. Man tauche einen Wollenfaden in Terpentinöl, achte aber darauf, daß kein Oel herunterläuft, binde den Faden um den Flaschenhals und zünde denselben an den entgegengesetzten Enden an. Ist er ganz herumgebrannt, so tauche man die noch heiße Flasche in einen Eimer voll kalten Wassers, worauf der Hals ganz glatt abgeschnitten sein wird. Auch Lampenzylinder, die am oberen Rande abgebrochen sind, kann man auf diese Weise wieder glatt schneiden.

*

Schuhwerk wasserdicht zu machen. Ein einfaches Mittel besteht darin, daß man das Schuhwerk etwa eine halbe Stunde lang in dickes Seifenwasser legt. Die im Leder befindliche Gerbsäure verwandelt das Seifenwasser in Fettsäure, welche das Eindringen von Feuchtigkeit durch das Leder nicht zuläßt.

*

Um haltbaren Stärkekleister herzustellen, hat sich ein Borarzusatz (1 Prozent) bewährt. Man löst den Borax in dem zum Anmachen des Kleisters bestimmten Wasser und erhält einen Kleister, der sich mehrere Wochen unverdorben hält, während ein Kleister ohne diesen Zusatz sich schon nach einigen Tagen zersetzt. — Dasselbe gilt vom Leimkleister, zu welchem man gleiche Teile Leim und Stärke nimmt, indem man ihn mit 1 Prozent Borax versetzt. Ein solcher Kleister hat dieselbe Bindekraft wie der beste Leim.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.