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

Band: 20 (1898)

Heft: 18

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 5. | Mai 1898

Die größte Küche der Welt.

Die größte Küche der Welt hat das „Hotel Astoria" in New-York aufzuweisen. Drei Riesensäle beherbergen die Küche und alles, was unmittelbar dazu gehört, während die natürlicherweise ebenfalls sehr großen Räume für Aufbewahrung der Materialien sich in anderen Teilen des Gebäudes befinden. Diese drei Küchensäle nehmen mehr als 30,000 englische Quadratfuß ein.

In zwei langen Reihen stehen die Back- und Bratherde mit achtzehn separaten Herdfeuern beisammen; die Herde mit den in der Nähe aufgeschlagenen Tischen für die vorbereitenden Verrichtungen nehmen 2000 Quadratfuß ein. Derselbe Saal enthält ferner: sechs Riesenbratroste, einen großen Ofen für Wildpretzubereitung, drei große Backöfen und einen großen Kuchenofen; sechs kupferne Riesencasserolen für Gemüse, sechs Fleischsiedekessel, fünfzehn Kaffeecasserolen und ganze Reihen von Rechauds, Vorbereitungstischen 2c. 2c. In den anstoßenden zwei Sälen stehen die Refrigeratoren, Austernkühler, die Stellagen mit der notwendigen Unmasse von Tafelgeschirr aus Silber, Porzellan und Glas, die riesigen Waschvorrichtungen für das einmal gebrauchte Geschirr 2c.

Von einem besondern Raume, der ihm einen Ueberblick über die eigentliche Küche ermöglicht, dirigiert der Küchenchef die Arbeit der einzelnen „Departements". Eine kleine Armee ist ihm unterthan; die „Astoria"-Küche zählt folgendes Personal: Küchenchef, erster und zweiter (für die Nacht), Vizechef, Gehilfen 14 Personen, Sauceköche 11, Backköche 10, Bratköche 9, Kuchenbäcker 7, Bäcker 4, Eiscrêmebereiter 4, Anrichter 6, Suppenköche 19, Gemüseköche 3, Kaffeeköche 4, Austernmänner 4, Fleisch-, Geflügel- und Fischtranschierer 12, Hilfsköche 7, Hilfsköchinnen 16, Geschirrputzer 40, Feuerbursche 5, zusammen 181 Personen.

Bei solchem Personal und solchen technischen Vorrichtungen kann man wohl auf die Leistungsfähigkeit der Küche neugierig sein. Es wird versichert, daß das Restaurant „Astoria" zu jeder Speisestunde,

sei es Diner oder Lunch, die Bedürfnisse von 5500 Personen befriedigen kann, und während der letzten Pferdeausstellung in New-York wurden eine Woche lang bei jeder Mahlzeit 3700 Personen gespeist. Bei voller Tätigkeit vermag u. a. die Küche pro Mahlzeit zu liefern:

110 Bushels Erdäpfel,
5000 Portionen Suppe,
6520 „ Kaffee,
3000 Pfund „Steaks",
1200 Portionen Lammscotelettes,
650 „ Lammsbraten,
1200 „ Salat,
2100 Dutzend Austern,
1900 Semmeln,
600 Laibe französisches Brot,
4000 Pfund amerikanisches Brot,
485 gebratene Enten,
200 „ Waldhühner,
300 Rebhühner,
250 Wachteln,
250 Tauben,
275 Gallonen Eiscrême und Gefrorenes.

Ein eigener, vollständiger, großer Fleischerladen und ein Gemischtwaren-Geschäft mit größeren Vorräten als gewöhnliche Läden dieser Art versehen die Küche mit den Rohmaterialien. Der Einkauf auf dem Markte geschieht dreimal wöchentlich und alles, was in die Küche kommt, muß das Gemischtwarenlager des Hotels passieren. Die Aufschreibungen des Lagers und der Küche müssen sich decken. Der amerikanische Berichterstatter versichert, daß diese Küche nicht bloß die größte der Welt ist, sondern auch zu den feinsten gehört.

Einfluß der von den Kühen eingeatmeten Gerüche auf die Qualität ihrer Milch.

Es gibt vielleicht keine Flüssigkeit, welche für die Wirkung von Gerüchen, die in den Räumen, wo sie nach dem Melken aufbewahrt wird, verbreitet sind, empfänglicher ist, als Milch. Die Milch absorbiert besonders Gerüche und flüchtige Substanzen; daher thut man gut, die Milch in Krankenzimmern nie in der Nähe von Medikamenten aufzubewahren und keine Milch zu trinken, welche in der Nähe einer an einer Mikrobenkrankheit leidenden Person gestanden hat. Andrerseits ist es allgemein bekannt, daß das von den Kühen gefressene Futter nicht allein die Zusammensetzung der Milch, sondern auch deren Geschmack,

Geruch, Aroma und sogar auch ihre Farbe beeinflußt. Was man aber im Allgemeinen nicht weiß, ist der Umstand, daß die Milch im Euter sich auch verändert, wenn die Kühe eine mit riechenden Partikelchen und widerlichen Gasen geschwängerte Luft atmen. In einer englischen landwirtschaftlichen Zeitschrift berichtet Dr. Vieth über folgenden Fall: 12 auf der Weide befindliche Kühe hatten jedesmal, wenn sie sich nach dem Platz, wo sie gemolken wurden, begaben, eine Stelle zu passieren, wo der Kadaver eines unbegrabenen Kalbes lag, sie atmeten daher jedesmal einige Augenblicke eine unreine, mit Miasmen und Fäulniskeimen geschwängerte Luft ein. Dies genügte nicht nur, um die eigene Milch dieser 12 Kühe, sondern auch die gesamte Milch aller anderen Kühe, der aus 80 Haupt bestehenden Herde, die beim Melken mit jenen in Berührung kamen, zu verderben. Das Begraben des Kadavers ließ diesen Uebelstand alsbald verschwinden. Ist ein Stall mit Karbolsäure desinfiziert worden, so muß man sich hüten, bald nachher Milchkühe, oder auch Tiere, die demnächst geschlachtet werden sollen, in diesen Stall zu bringen. Es ist festgestellt, daß die roh oder gekocht genossene Milch solcher Kühe beim Menschen Uebelkeit und Erbrechen hervorruft. Das Fleisch der geschlachteten Tiere aber entwickelt einen höchst widerlichen Karbolgeruch. Im großen und ganzen ist daher große Reinlichkeit im Stalle, die größte Reinheit der Luft eine unerläßliche Bedingung für die Produktion guter Milch. („Milchztg.")

Wenn im Haus die Mutter fehlt.

Es geht jetzt wild im Hause her,
Im Käfig starb das Vöglein heut',
Denn niemand gab ihm Futter mehr, —
Der Vater geht umher in Leid.
Die Mutter schläft im engen Haus,
Der liebe Platz am Tisch ist leer;
Am Fenster welkt der Rosenbaum,
Die Mutter pflegt ihn ja nicht mehr.
Der Rocken in der Ecke steht,
Die Spinne dreist ihr Netz drum zieht,
Und mit zerrissnem Kleide geht
Der Knabe; — niemand danach sieht.
Der Große trägt des Kleinen Kleid,
Der Mutter Auge nicht mehr wacht:
Man hört nur Schelten jetzt und Streit
Vom Morgen bis in späte Nacht.
Von Fremden wird das Haus bestellt,

Doch hilft das Gold nicht allem ab;
Viel kann man kaufen wohl für Geld —
Die Mutter nicht vom dunklen Grab.
Sie hielt das Haus so nett, so rein,
Der Mutter Sorge rastet' nie;
Der Vater muß wohl traurig sein —
An allen Ecken fehlet sie.
Er dünkt sich fremd am eignen Herd,
Ihr Walten fehlt, vorsorglich, mild;
Jetzt erst erkennt er ihren Wert —
Und denkt stets ihrer schmerzerfüllt.

Claudius Rosenhoff.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Fleischsuppe ohne Fleisch. Liebig gibt zur Bereitung einer guten Haussuppe ohne Fleisch aber mit Fleischextrakt folgende Vorschrift: Man nimmt 2 Liter Wasser, setzt 250 Gramm grob zerschlagene Knochen (am besten von Wirbeln oder Schenkelkopfknochen) oder statt der Knochen, welche ebensoviel wie das Fleisch kosten) 30 Gramm Ochsenmark, ferner die Suppengemüse, die man gerade zur Hand hat (ein Stück gelbe Rübe, weiße Rübe, Lauch, Sellerie, Zwiebel, ein paar Weißkohlblätter 2c.) und kocht bis zum Weichwerden der Gemüse, wozu etwas über eine Stunde genügt. Alsdann nimmt man die Knochen aus dem Kochgefäße heraus und setzt 20 Gramm Fleischextrakt und die nötige Menge Salz hinzu; damit ist die Suppe für 7 Personen fertig. Das Fleisch, welches sonst dazu dient, hat man als Braten obendrein. Niemand von allen, die diese Suppe gekostet haben, ist imstande gewesen, herauszuschmecken, daß sie aus Fleischextrakt und nicht aus frischem Fleische bereitet war. Man muß sich ganz besonders vor einem größern Zusatz von Fleischextrakt hüten, und sich genau an die Vorschrift halten, indem sonst die Suppe einen strengen Geschmack erhält, der minder angenehm ist.

*

Beefsteak. Beefsteaks (gebratene Lummelschnitten) sind unbedingt die erste Speise der Welt. Der Lummel ist ein so zartes Stück Fleisch, daß selbst den Magenkranken dieser Braten gut bekommt. Der Lummel ist nicht nur ein sehr zartes, sondern auch ein sehr nahrhaftes Stück Fleisch. Nichts kann die Reconvalescenten so bald wieder auf den Damm bringen, wie Beefsteaks, und den Bleichsüchtigen nützen sie mehr, als alle Eisenmittel.

Die Küche liefert zwei Arten von Beefsteaks, gar gebratene und solche, die inwendig noch rot sind. Die ersteren sind trocken, schmecken

schlecht und sind schwer verdaulich, die letzteren dagegen sind zart, saftig und leicht zu verdauen. Es ist das gleiche Verhältnis, wie mit den harten und weichen Eiern. Gewöhnlich nennt man erstere Beefsteaks deutsche, letztere englische. Die hierdurch so schwer gekränkten deutschen Köchinnen rächten sich dadurch, daß sie den Engländern selbst den Beinamen „Beefsteaks" aufbrachten. Da die Beefsteaks, diese wichtigen Krankenspeisen, nicht immer richtig zubereitet werden, so sieht sich der Verfasser veranlaßt. ein besonderes Recept dazu kundzugeben; dasselbe ist schon viele hundertmal erprobt und in allen Beziehungen richtig befunden:

Recept zum Beefsteak à la Wiel. Die Hauptsache ist mürbes Filet; es muß im Sommer mindestens 2 Tage, im Winter sogar 8 bis 14 Tage an einem luftig-kühlen Orte im Eisschranke gehangen haben. Man achte ferner darauf, daß alles „Weiße" (Sehnen, sehnige Häute) gründlich entfernt werde. Das Fleischstück muß endlich in der richtigen Dicke und quer durchschnitten sein. Die richtige Dicke ist die eines Daumens. Damit dem Kauapparate möglichst viel mechanische Arbeit abgenommen, wird das Fleisch tüchtig geklopft (sehr zu empfehlen sind zu diesem Geschäft die Fleischschläger aus Porzellan, welche man in neuester Zeit fast in allen Geschirrhandlungen bekommen kann), und nachher erst in die Form eines dicken runden Kuchens zusammengedrückt. Das normale Gewicht ist 150 Gramm. Für einen Magenkranken genügen 100 Gramm. Als Kochgeschirr benützt man silberne Casserole, oder in Ermangelung dessen, — ein Fall, der oft vorkommt, — eiserne, emaillirte, flache Pfannen. Das Feuer muß lebhaft brennen; trockenes Tannenholz ist besser, als Buchenholz. Es ist durchaus nicht nötig, daß man das Beefsteak auf beiden Seiten würzt, man könnte leicht zu weit gehen; nur eine Fläche wird mit der richtigen Menge Salz bestreut. Pfeffer (feingemalener) soll, wie alle riechenden Gewürze, immer erst zugegeben werden, wenn das Beefsteak fertig ist, sonst geht das Aroma — davon. Grobkörniger Pfeffer würde dem Beefsteak ein unreines Ansehen geben. Es eignet sich kein anderes Fett, als frische Butter. Wenn diese in der Pfanne ganz vergangen, legt man das Beefsteak so ein, daß die gewürzte Fläche oben ist. Nun läßt man die untere Fläche eine Minute lang braten. Wer keine Uhr hat, zählt langsam bis auf 60. Jetzt kehrt man das Beefsteak um und begießt die nunmehr zur obern gewordenen Fläche mit einem Eßlöffel voll Bratenjus. Die zweite Hälfte darf nur noch eine halbe Minute braten. Hierauf wird das Beefsteak sofort vom Feuer genommen, damit es nicht erhärtet. Hatte man ein elegantes Kochgeschirr, so wird das Beefsteak geradezu in diesem zu Tische gegeben, andernfalls in einem warmgestellten Teller.

In neuerer Zeit sieht man viel Beefsteak-Maschinen von Blech. Sie sind sehr einfach, billig und gut, und namentlich jenen zu empfehlen, welche auf Reisen gehen. In diesen Maschinen lassen sich die Beefsteaks à la Wiel sehr gut zubereiten.

*

Ungarisches Beefsteak. Man belegt mit diesem Namen einen Fetzen rohes Fleisch (in der Regel vom Filet) der in kleine Scheiben geschnitten ist, wie ein Rettig und mit Pfeffer und Salz gewürzt wurde. Sehr zweckmäßig ist, in den Teller, in welchen man die Speise gibt, einen Eßlöffel voll Weinessig und einen Theelöffel voll Speiseöl einzurühren und das Fleischstück eine Zeit lang in dieser Mischung liegen zu lassen. Diese Speise ist sehr schmackhaft und, was für Magenkranke besondern Wert hat, außerordentlich leicht zu verdauen. Sonst aber hat die Sache eine erhabene Schattenseite. Es ist schon erwähnt worden, daß man durch den Genuß von rohem Fleisch leicht Einquartierung bekommen kann, Bandwürmer und Consorten! Man muß also sehr darauf acht geben, daß kein finnenhaltiges Fleisch dazu genommen wird.

*

Deutsche Omlette mit Aepfeln. Für 1 Person 15 Gramm Mehl, 2 Eier, Salz, 1 Deziliter Milch. Man rühre das Mehl mit ein wenig Milch und Salz zu einem glatten Teiglein an, rühre die Eier darunter und zuletzt den Rest der Milch. Zum Backen lasse man ein Stück süße oder eingekochte Butter heiß werden, lasse den sehr dünnflüssigen Teig vermischt mit in kleine Scheibchen geschnittenen Aepfeln hineinfließen und backen bis er fest ist und beim Rütteln sich von der Pfanne löst, drehe sie um, wenn möglich ohne ein Schäufelchen zu gebrauchen, indem man sie in der Pfanne auf die andere Seite schwingt. Statt Aepfel können auch ganze Kirschen oder ausgekernte Zwetschgen verwendet werden, man nehme aber dann statt 15 Gramm 30 Gramm Mehl.

*

Bratwurst mit Eiern. Die Bratwürste werden abgebraten, dann in feine Scheibchen aufgeschnitten und mit der Bratbutter, die man mit einem Güßchen Wasser rasch abgekocht und mit ein paar Tropfen Maggi gekräftigt hat, auf heißer Porzellanplatte übergossen. Nun bereitet man einige Spiegeleier, legt diese auf die Wurstscheiben und gibt ein warmes Gemüse, oder grünen Salat dazu. Th. H.

*

Oelfarben- und Firnißflecken behandelt man zuerst mit reinem Terpentinöl, welches sich bis jetzt am besten bewährte und nur noch von Chloroform übertroffen wird.

Chloroform ist übrigens ein ganz vorzügliches Mittel, auch ver-

altete Fettflecke so zu lösen, daß ihre Entfernung mittels Benzol-Magnesia leicht vorgenommen werden kann.

*

Harz-, Theer-, Wagenschmierflecke und ähnliche werden, wenn sie in Weißwaren vorhanden, in der Art behandelt, daß man den Stoff feucht macht, den Fleck mit einem in Terpentinöl getauchten Schwamme auswischt, mit Filtrirpapier bedeckt und einigemal mit einem heißen Bügeleisen überfährt und unterlegt. Schließlich wird der ganze Stoff in warmem Seifenwasser ausgewaschen. In gefärbten baumwollenen oder wollenen Stoffen wird der Stoff angefeuchtet, der Fleck mit Fett bestrichen, gründlich eingeseift, die Seife einige Minuten einwirken gelassen und abwechselnd in Terpentinöl und heißem Wasser ausgewaschen.

Hat dieses nicht geholfen, so macht man eine Mischung von Eigelb und Terpentinöl, bestreicht mit derselben den Fleck und läßt die Mischung eintrocknen, worauf man sie wegkratzt und schließlich in heißem Wasser gründlich auswäscht.

Das letzte Mittel endlich ist das Waschen des Stoffes in einem mit etwas wenig Salzsäure versetzten Wasser und gründlichem Ausschwenken in reinem Flußwasser.

Gegenstände aus Seide, Atlas und dergleichen werden naß gemacht, der Fleck mittels eines in eine Mischung von Aether und Cloroform getauchten Schwammes bestrichen. Ist der Fleck verschwunden, so bestreut man die Stelle mit weißem Thon (Pfeifenerde, Bolus), bedeckt sie mit Filtrirpapier und läßt sie durch mehrmaliges Ueberfahren mit einem heißen Bügeleisen aufsaugen.

Ist der Fleck nach diesem Verfahren nicht verschwunden, so ändert man das Verfahren dahin ab, daß man Eigelb mit Chloroform mischt, den Fleck mit dieser Mischung bestreicht, eintrocknen läßt, abkratzt und dann wie früher erwähnt behandelt.

*

Stearin- und Wachsflecke entfernt man zuerst vorsichtig mit dem Messer, unterlegt den Stoff mit einem nassen Leinenstück, bedeckt ihn mit Filtrirpapier und überfährt denselben mit einem warmen Bügeleisen.

Ist der Fleck dem Plätteisen unzugänglich, so behandelt man denselben mit Chloroform, wodurch derselbe sicher entfernt wird.

*

Obstflecke verschwinden aus Leinenstoffen (Tisch-, Hand-, Sacktücher und dgl.) durch Ausschwenken in Javelle'scher oder einer andern Bläh-flüssigkeit, oder auch in schwacher, jedoch ganz klarer Chlorkalklösung, welcher man eventuell etwas wenig Essig zugesetzt hat. Ist der Stoff rein geworden, so muß derselbe sehr gut in fließendem Wasser gespült,

am besten durch eine Lösung von unterschwefligsaurem Natron (Antichlor) oder Soda durchgenommen werden.

In ähnlicher Weise kann man bei ungefärbten baumwollenen Stoffen verfahren; sehr oft gehen die Obstflecke schon durch bloßes Waschen in Seifenwasser, dem man etwas Borax oder Salmiakgeist zugesetzt hat, aus.

Wollene Sachen werden entweder in eine schwache Lösung von schwefliger Säure eingetaucht, oder aber man läßt eine Lösung von unterschwefligsaurem Natron erst auf den Stoff etwa eine Stunde lang einwirken, und bringt sodann denselben in eine Lösung von Weinsäure, wo man denselben so lange liegen läßt, bis der Fleck verschwunden ist. Daß darnach sehr gut und zwar unter Zusatz von doppeltkohlensaurem Natron ausgewaschen werden muß, ist selbstverständlich.

Diese vorbemerkten Methoden können bei gefärbten Stoffen nicht in Anwendung gebracht werden; bei diesen muß erst ein Vorversuch gemacht werden, ob die Farben das Chlor oder die schweflige Säure vertragen, das heißt, ob sie durch Einwirkung dieser Stoffe die Farbe nicht ändern oder gar entfärbt werden. Sind die Farben der Stoffe seifenecht, so wird ein Waschen in warmer Seifenlösung oder einer Abkochung von Seifenwurzel oder Panamarinde die Flecke zum Verschwinden bringen, im entgegengesetzten Falle muß man durch Auffärben die Flecke zu verdecken trachten.

*

Flecken von Rotwein, Kirschen, Weichseln, Heidelbeeren und dgl. in weißen ungefärbten Stoffen werden in gleicher Art und Weise behandelt, wie die Obstflecken.

*

Milch- und Kaffeeflecke werden mit einer Mischung von Eigelb und Glycerin bestrichen, dann in warmem Wasser ausgewaschen und noch feucht auf der verkehrten Seite mit einem nicht gar zu heißen Plätteisen geplättet.

Für wollene und halbwollene Waren benützt man eine Mischung aus 1 Teile Glycerin, 9 Teilen Wasser und 1/2 Teil Salmiakgeist. Man benetzt die befleckten Stellen damit und wiederholt das Benetzen zwölf Stunden lang, so oft die Stellen trocken werden. Dann preßt man sie zwischen reinen Lappen und glättet dieselben.

Seidene Stoffe werden in ähnlicher Weise mit 5 Teilen Glycerin, 5 Teilen Wasser und 1/4 Teil Salmiakgeist behandelt, doch muß man sich früher überzeugen, ob die Farbe nicht leidet. Man stellt den Glanz durch Bepinseln mit Gummiwasser oder Bier vor dem Plätten wieder her.

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