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

Band: 21 (1899)

Heft: 14

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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 4. | April 1899

Vom Anrichten der Speisen.

Kostet die Zubereitung der Speisen die größte Sorgfalt und Sauberkeit, um dieselben recht schmackhaft herzustellen, so erfordert das Anrichten derselben nicht weniger Verständnis. Denn es gibt kaum einen erquicklichern Anblick als eine mit der größten Sauberkeit und Zierlichkeit hergerichtete Speisetafel. Braten und Geflügel legt man deshalb mit der schönsten Seite nach oben. Gemüse und breiartige Speisen müssen schön glatt gestrichen sein, und die Schüssel darf nie zu voll gemacht werden.

Eine Hauptsache bei dem Anrichten jedoch ist das Verzieren der Schüsseln, was ungemein viel zur Erhöhung des appetitlichen Aussehens beiträgt. Fische und kalte Fleischgerichte werden mit frischer Petersilie, Zitronenscheiben, Kapern und harten Eiern garniert, Gemüse mit Koteletten, Würsten, Scheiben und Zungenschnitten; Spinat mit gebratenen Kartöffelchen und Spiegeleiern, Kohl mit Kastanien, Salat mit harten Eiern. Spargeln richtet man auf einer runden Schüssel an, die Köpfe alle nach innen; Rindfleisch, auch Schinken wird mit Petersilie oder geriebenem Meerrettig garniert, gedämpftes Fleisch mit Zitronenscheiben und Kapern, ebenso die Ragouts.

Die Braten kommen nach neuerem Gebrauch geschnitten auf den Tisch und werden entweder nach dem Zerschneiden wieder in ihre vorige Gestalt zusammengelegt, oder es werden die Scheiben kranzförmig auf der Schüssel angerichtet. Krebse legt man auch um die Schüssel mit den Köpfen nach außen und garniert sie mit Petersilie.

Die breiartigen Gemüse verziert man je nach der Art, wie sie zubereitet worden sind; Reis, der mit Fleischbrühe gekocht ist, mit Blumenkohl und kleinen Klößchen, mit Pilzen und dergleichen; ist er mit Milch gekocht, so wird er wie Milchgries und Milchhirse mit Zimmt bestreut oder mit brauner Butter angerichtet, indem man mit einem Löffel kleine Vertiefungen in den Brei drückt und die Butter hineingießt. Andere

Gemüse, wie z. B. Erbsen, bestreut man mit gerösteten Semmelbröseln, Blumenkohl garniert man mit Klößchen, Krebsschwänzen, Morcheln u. s. w. Manche Schüsseln umgibt man mit gerösteten Semmelschnitten, nur muß man überall darauf bedacht sein, daß die Verzierung auch im Einklange mit der Natur des Gerichtes steht.

Braten und Fische garniert man in vornehmen Häusern mit den sehr gebräuchlich gewordenen Silberspießchen, an welche Trüffeln, Morcheln, Krebse oder zierlich in allerlei allegorischen Figuren ausgeschnittenes Wurzelwerk gespießt werden kann, womit man das Fleisch oder den Fisch besteckt, auch fertigt man da ganze Schüsselgarnierungen von künstlerisch ausgezackten Eiern, Wurzeln oder Nudelteig, von Figuren aus Blätterteig und dergleichen an, was aber nur ein wirklicher Kochkünstler versteht.

Vom Bett.

Man kann alle Federn brauchen, selbst die von gebrühtem Geflügel, wenn sie richtig behandelt werden. Die Federn von den Schwimmvögeln sind indes bei weitem die besseren. Von den kleinen Federn schneidet man den Kiel und zwar gleich beim Rupfen; dadurch erspart man sich die Mühe, jedes Federlein noch einmal in die Hand zu nehmen. Flügel- und Schwanzfedern werden geschleißt, d. h. man reißt der Länge nach den Bart davon ab; so hergerichtet kommen die Federn in einen Sack und werden nach dem Brot in den Backofen gethan, wodurch alle Milben getötet und auch die fettigen Teile abgesondert werden. Nachher hängt man die Federn öfters in die Sonne und läßt sie bis zum Gebrauch an einem trockenen, luftigen Ort.

Wir haben gesehen, daß die Kissen jeden Tag geschüttelt und öfters gesonnt und gelüftet werden müssen. In gewöhnlichen Verhältnissen genügt diese Vorsicht, um die Federn leicht zu erhalten. Wo aber jemand im Bett öfter schwitzt, da ballen sich die Federn.

Will man die Kissen wieder in die Reihe bringen, so muß man die Federn dämpfen. Dazu macht man ein schwaches Feuer unter dem Kessel, leert die Federn darein und rührt mit einem Stock darin, bis das Abgängige unten, die Federn in der Mitte und der Flaum oben zu liegen kommt.

Hat ein Patient mit ansteckender Krankheit im Bett gelegen, ist jemand darin gestorben, oder hat man alte Kissen gekauft, so müssen die Federn gewaschen werden. Dazu macht man laues Seifenwasser, leert die Federn darein und reibt sie sachte zwischen den Händen; ist das erste Wasser schmutzig, so läßt man es ab und gießt anderes zu, bis das Wasser weiß bleibt. Die Federn läßt man in einem Korb, in

dem man ein leichtes Tuch gebreitet, vertropfen und trocknet sie an windstillem Ort.

Das gute Pferdehaar soll lang und dick sein. Gewöhnlich hat das schwarze Haar diese Eigenschaften, deswegen wird es manchmal im Handel gefärbt. Taucht man die Hand voll davon in warmes Wasser, so weiß man, woran man ist. Um das Pferdehaar zu zupfen, darf man die Faden nicht herausziehen, sondern sie bloß aufziehen und ausschütteln. Klopfen darf man das Haar nie, dadurch bricht man es, und die Stückchen gehen verloren. Die Matratze hingegen muß öfters an einem hellen Tage an die Luft und muß dann des Staubes halber tüchtig geklopft werden. Ist die Matratze hart, so trennt man sie auf, sondert sorgfältig die Wolle vom Haar, zupft beides, schüttelt es aus und legt es in die Sonne. Dann kann man die Matratze wieder machen. Gewaschen muß das Haar in denselben Fällen werden, wie die Federn. Man nimmt dazu kaltes Brunnenwasser, welches das Haar wieder elastisch macht.

Dicke, starke Wolle ist gut zur Matratze, die feine, weiche Wolle liegt sich zu schnell zusammen.

Neu darf die Wolle bloß gezupft werden. Nur alte, kurze Wolle darf man schlumpen.

Die Wolle muß wie das vorhergehende Material gewaschen werden. Das Verfahren ist das gleiche, wie bei den Federn.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Hackbraten. 1½ Pfund rohes Schweinefleisch, 1 Pfund Ochsenfleisch und ½ Pfund Kalbfleisch wird sehr fein gehackt, eine geputzte Sardelle und etwas gewiegte Zwiebel in Butter gedämpft, mit einem eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken und dann mit dem Fleisch, Salz, Pfeffer, 1 Ei und etwas Kapern durchgearbeitet, in die entsprechende Form gebracht, in Weckmehl gewendet und unter häufigem Begießen ¾–1½ Stunden im Rohr gebraten.

*

Schnitzel à la minute. Kalbsschnitzel werden geklopft, gesalzen, in Mehl getaucht und rasch abgebraten. Das Fett seiht man weg, legt an die Schnitzel ein Stück frische Butter, gibt fein gewiegte Champignons, Petersilie, Zwiebel, Zitronenschalen und Kapern daran und servirt sie mit diesem Saft.

*

Lendenbraten mit Béarner Beiguß. Eine gut abgelegene Rindslende wird enthäutet, mit schmalen Speckstreifen zierlich gespickt, gesalzen und in Butter braun und saftig gebraten. Kurz vor dem Anrichten dämpft man mit dem Braten kleine Champignons (eingemachte) etwa fünf Minuten, glasiert das Lendenstück mit feinem verdickten, durch 1/4 Theelöffel Liebigs Fleischextrakt im Geschmack gehobenen Beiguß, richtet es auf tiefer Schüssel an, umlegt es mit den Champignons und kleinen gerösteten Kartoffeln und stellt es heiß. Dann — man darf dies ja nicht früher thun — bereitet man den Béarner Beiguß. 6 Eidotter schlägt man mit 125 Gramm Butter, 1 Löffel Weinessig, in den man eine kleine gewiegte Zwiebel aufkochte, Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Fleischextrakt im Wasserbade zu einem glatten dicken Beiguß, der sofort angerichtet werden muß, da er sonst gerinnt. Ist dies einmal geschehen, so kann man den Schaden kurieren, wenn man rasch ein paar Tropfen recht kaltes Wasser unter den Beiguß schlägt. Nach Belieben kann man noch einen Theelöffel gewiegte Petersilie hinzufügen.

*

Einfacher Schweinsmürbebraten. (Zeit der Bereitung 2 Stunden). Etwa drei Pfund Mürbebraten klopft man gut, reibt das Fleisch mit Salz ein, steckt hin und wieder in die Fettschicht einige Nelken, legt den Braten in etwas brauner Butter in einen Brattopf, brät ihn an, gießt reichlich kochendes Wasser darauf und brät ihn langsam weich. Man entfettet die Sauce, verkocht sie mit etwas angerührtem Mehl, gibt eine große Messerspitze Liebigs Fleisch-Extrakt daran und kocht die Sauce dicklich und glänzend. Man gibt zu dem Braten Rotkraut oder auch Kartoffelklöße.

*

Salsen-Schnitten. Von abgeriebenen Wecken (Semmeln) werden kleine, fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salse oder Zwetschgenmus bestrichen, mit einer andern Schnitte zugedeckt und mit Rotwein befeuchtet welchen man vorher mit Zucker und Gewürz gekocht hat. Man dreht die Schnitten in Mehl, Ei und Bröseln, bäckt sie im Schmalz und bestreut sie schließlich mit Zucker und Zimmt.

*

Schinken-Kartoffeln. Gekochte Kartoffeln schneidet man in Scheiben, rührt ein Stück Butter mit 2—3 Eiern flaumig ab, gibt die Kartoffeln hinein, etwas feingewiegten Schinken und eine große Kaffeetasse sauren Rahm, geschnittenen Petersilie, Salz und Pfeffer. Die Masse wird vermischt, in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Weißbrotkrumen bestreute Auflaufform gefüllt und mit etwas Butter und Krumen obenauf hellgelb gebacken.

*

Pommes frites. Große, rohe Kartoffeln werden geschält und in 5 Ctm. lange, kubische Stäbchen geschnitten, tüchtig gewaschen und in einem Tuch abgetrocknet. Man wirft sie in siedendes Schmalz. Hört dieses durch die kalten Kartoffeln auf zu sieden, so fischt man sie wieder heraus und wirft sie, sobald das Schmalz wieder siedet, wieder hinein. Die Kartoffeln sollen von außen schön rösch und goldgelb und innen weich sein. Sie brauchen 20—25 Minuten. Wenn sie fertig sind, richtet man sie auf einer ganz heißen Schüssel an, salzt sie, deckt einen Teller darüber und schüttelt sie, daß das Salz sich gleichmäßig verteilt.

*

Spargel-Sauce. Butter und Mehl verrührt man zu einem dicklichen Brei, löscht ihn mit Spargelwasser und Fleischbrühe ab und läßt ihn etwas kochen. Kurz vor Gebrauch schlägt man mit dem Schneebesen ein Stück Butter mit zwei Eidottern und Zitronensaft sehr schaumig (aber nicht auf dem Herd) und verrührt es mit der Mehlsauce unter fortwährendem Schlagen, ohne sie mehr auf den Herd zu bringen.

*

Schwamm-Sauce. Steinpilze, Pfifferlinge oder andere Schwämme werden in Scheibchen geschnitten, in heiße Butter gegeben, mit etwas Fleischbrühe abgegossen und 1/2 Stunde so gedämpft. Man verrührt nun in etwas Butter einige Eßlöffel Mehl, gibt gewiegte Petersilie dazu, rührt dies an die Schwämme und fügt einige Eßlöffel sauren Rahm bei.

*

Schnittlauch-Sauce. Man kocht zwei Eier hart und passiert sie, schneidet Schnittlauch dazu und fügt eine Messerspitze Salz, Zucker, Essig und Oel bei. Wenn man die Sauce strecken will, mischt man in Wasser erweichte, ausgedrückte Milchbrote dazu, die man auch passiert.

*

Schnee-Omeletten. Drei Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, drei Dotter, eine Messerspitze Mehl und 1 1/2 Eßlöffel Zucker dazu gemengt, in der Omelettenpfanne im Rohr gebacken, mit Marmelade gefüllt und halb zusammengelegt.

*

Schinkenbrot zum Thee. Von einem zweitägigen schwarzen Brot (meistens Kapselbrot entfernt man die Rinde, schneidet das Brot in dünne Scheiben und bestreicht dieselben ganz dünn mit frischer Butter. Nun wiegt man 250 Gramm Schinken, 125 Gramm Zunge, 1—2 Sardellen ganz fein, rührt ein rohes Ei dazu und streicht die Massen auf die Butterschnitten.

*

Käsekuchen, eine beliebte Art. Man rührt so viel frischen Knollenkäse, als zum Kuchen nötig ist, und von welchem das Wasser ganz abgelaufen sein muß, recht gut durcheinander, thut dann ein paar Löffel

voll Mehl, 3—4 Eier, 90—420 Gramm Butter, 1 Glas sauren Rahm, etwas Salz, nebst großen und kleinen Rosinen, nach Belieben dazu, breitet die wenigstens eine Stunde lang glatt gerührte Masse auf einem Blatt Blätterteig aus, bestreicht sie mit etwas zerlassener Butter, worunter ein Ei gerührt worden und stupft zuletzt die Oberfläche mit einer Gabel. Es kann auch etwas Zucker in die Masse gethan und der Kuchen mit länglich dünn geschnittenen Mandeln bestreut, hierauf mit Ei und Butter überstrichen und ganz zuletzt mit gestoßenem Zucker bedeckt werden.

*

Gebackene Schnitten von übrig gebliebenem Pudding. Zubereitungszeit 1/4 Stunde. Man schneide von übrig gebliebenem Pudding Tranchen; bestreue dieselben auf beiden Seiten mit Zucker, tauche sie in Eier mit Zucker gemischt, wende sie in gestoßenem Brot und backe sie in Butter auf beiden Seiten rasch gelb. Man darf in der flachen Pfanne nur soviel Butter haben, daß solche die Tranchen nicht überragt; beim Umwenden trage man Sorge, dieselben nicht zu brechen, und serviere sie warm mit einer beliebigen Puddingsauce.

*

Polsterzipfel. 70 Gramm Butter und 280 Gramm Mehl werden auf dem Brett gut vermengt, 2 Eidotter, einige Löffel saurer Rahm und etwas Salz beigefügt und gut verarbeitet; nachdem der Teig etwas gestanden hat, wellt man ihn fein aus, belegt ihn mit kleinen Häufchen Marmelade, legt Teig darüber und rädelt ihn zu verschobenen Vierecken aus, die man schwimmend im Schmalz bäckt.

*

Chokolade-Reis. Man kocht 2/3 Liter Milch, die man mit in Milch aufgelöster Chokolade vermengt, gibt ein Stück Zucker und 140 Gramm Reis hinein, läßt ihn dick kochen, und richtet ihn nach dem Auskühlen auf einer Porzellanschüssel auf, überzieht ihn mit spanischem Wind (drei Eiweiß mit drei Eierschwer Zucker vermischt) und bäckt ihn langsam.

*

Chokolade-Torte, die nie mißrät. Man gibt 250 Gramm geriebene Chokolade, 125 Gramm geschnittene Mandeln mit 100 Gramm würflig geschnittenem Zitronat in eine tiefe Schüssel. Dann kocht man von 250 Gramm Zucker und 5 Eßlöffeln Wasser einen dicken Syrup und gibt ihn dazu, mengt alles gut durcheinander und füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Tortenform. Am andern Tag taucht man den Boden der Form einen Augenblick in warmes Wasser, worauf man sie stürzen kann. Man überzieht die Oberfläche mit Schlagrahm und verziert die Torte mit Früchten.

*

Zitronen-Kuchen. Acht ganze Eier und ein Dotter werden im Schneebecken, das im kochenden Wasser steht, 1/4 Stunde zu Crême ge-

schlagen, 150 Gramm Zucker dazu gegeben und nochmal 1/4 Stunde geschlagen; dann fügt man 150 Gramm Mondamin, von einer Zitrone Saft und Schale hinzu, schlägt nochmals sehr gut und bäckt es in einer ausgarnierten Gugelhopfform langsam.

*

Caramel-Eis. 130 Gramm Zucker ohne Wasser werden schön dunkelgelb gebrannt, mit 3/4 Liter warmer Milch abgelöscht und in einer Schüssel über 6 Eigelb angerührt, nochmals in die Pfanne gegeben und anziehen gelassen, durch das Haarsieb gestrichen und wenn alles erkaltet ist, in die Form gegeben.

*

Kirschwassersauce. 125—250 Gr. Zucker koche man mit 4 Deziliter Wasser zum schwachen Faden, gieße, sobald er kalt ist, 2—3 Gläschen Kirschwasser und 2 Deziliter Wein dazu und serviere die Sauce zu Puddings oder Omelettes française.

*

Wie erhält man Gurken lange frisch? Man suche beim Abnehmen der Gurken die schönsten und vollkommensten Exemplare aus, sehe besonders darauf, daß dieselben dicht an der Ranke abgeschnitten werden, damit der Stiel an der Gurke bleibt, um sie später daran aufhängen zu können. Dann reinige man die Gurken im Wasser mittels einer weichen Bürste sehr sorgfältig vom Schmutz und trockne sie ab. Hierauf bestreiche man dieselben mit Eiweiß und zwar so, daß keine Stelle der Oberfläche verfehlt wird. Das Eiweiß bildet so zu sagen eine undurchdringliche Haut, die den Luftzutritt verhindert. So behandelte Gurken läßt man lufttrocken werden und hängt dieselben mittels eines Bindfadens, der an den Stielen befestigt wird, an einer Schnur oder Stange in einem trockenen Raume auf. Auf diese Weise werden Gurken bis zu Weihnachten frisch erhalten. Beim Gebrauche wird einfach das Eiweiß zugleich mit der Haut entfernt, wenn letztere abgeschält wird.

*

Gegen das Eierfressen der Hühner. Es gibt kaum ein verdrießlicheres Uebel bei den Hühnern wie das Anfressen der Eier. Eine Henne lernt es von der andern, der Hahn nicht weniger, und oft fröhnt der ganze Bestand diesem Unheil, welches meist darauf zurückzuführen ist, daß den Hühnern zu wenig kalkhaltige Stoffe zur Verfügung stehen. Ferner gewöhnen sich die Hühner leicht das Eierfressen an, wenn man ihnen ganze Eierschalen vorwirft, an denen noch Eiweiß haftet. Das Hineinlegen von Porzellaneiern in die Nester wie das Beschneiden der Schnäbel hilft in den wenigsten Fällen. Am besten ist es, wenn man dem Uebel von vorneherein zu begegnen sucht und genügend kalkhaltige Stoffe hinstreut oder aber die Eierschalen an der Ofenhitze trocknet und zerkleinert

vorwirft. Gewöhnlich wird aber das Eierfressen, wenn einmal begonnen, zur Leidenschaft bei den Hühnern und alle Mittel lassen den rastlosen Züchter im Stich; in derartigen Fällen gibt es nur ein Radikalmittel: das Töten.

*

Eingerostete Schraubenmuttern zu lösen. Eingerostete Schraubenmuttern brechen, wenn man nicht richtig verfährt, viel leichter, als daß sie sich lösen. Um ein leichtes Lösen derselben zu bewirken, tröpfle man auf die Verbindungsstellen Terpentinöl oder, was noch wirksamer ist, Kerosinöl, das in kürzester Frist die kleinsten Ritzen durchdringt. Wird darauf an die Schraubenmutter mit einem Hammer geklopft, so lockern sie sich in den meisten Fällen alsbald und lassen sich demnächst nun auch leicht aufschrauben. In hartnäckigen Fällen müssen die so behandelten Stellen noch der Einwirkung von Hitze ausgesetzt werden, die dann den erwünschten Erfolg bewirkt.

*

Das Auffrischen von schwarzen Glacéhandschuhen. Um schwarze abgetragene Glacéhandschuhe aufzufrischen, vermische man einen Theelöffel voll guten Mandelöls mit sechs bis acht Tropfen recht schwarzer Tinte, streiche die Mischung mit einem weichen Pinsel auf die defekten Stellen der Glacéhandschuhe und lasse letztere einige Stunden auf einem Bogen Papier trocknen.

*

Entfernung von Tintenflecken aus Teppichen. Die Entfernung von Tintenflecken aus Teppichen von Wollstoffen gelingt, ohne daß eine Spur von den Flecken zurückbleibt, besonders so lange die Tinte noch feucht ist, wenn man zuerst alle Tinte, welche noch nicht in den Stoff eingedrungen ist, mit Fließpapier oder Baumwolle vorsichtig aufsaugt, dann ein wenig süße Milch auf den Tintenfleck tröpfeln läßt und mit einem Stückchen reiner Watte aufsaugt. Dieses Verfahren muß zwei- bis dreimal, jedesmal mit frischer Milch und reiner Watte wiederholt werden. Schließlich muß man den Fleck noch mit reinem Seifensud auswaschen und mit einem reinen Tuche trocken reiben. Ist der Tintenfleck schon älter und eingetrocknet, so muß die Milch länger darauf stehen bleiben.

*

Möbel von Fliegen- und anderem Schmutz zu reinigen. Man macht von gewöhnlicher, zart geriebener Stärke, mit Salat- oder Olivenöl vermischt, einen dünnen Teig, taucht ein großes Stück Baumwollwatte hinein und reibt die Lack- und Politurmöbel damit ab, bis aller Fliegenschmutz davon gewichen ist; dann wird mit reinen Wolltüchern blank gerieben. Schnitzerei und Dreharbeit benötigen für Vertiefungen weiche Bürstchen, auch kann man bei letzteren die Zipfel von Lappen durchziehen.

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