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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **21 (1899)**

Heft 23

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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 ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 6. | Juni 1899

Zur Konservierung der Eier.

Das Faulwerden der Eier tritt dadurch ein, daß durch die Poren der Eierschalen Fäulnisbakterien in das Innere des Eies dringen, sich daselbst vermehren und die Zersetzung der Eimasse herbeiführen, wobei neben anderen Fäulnisprodukten auch Schwefelwasserstoff in reichlicher Menge gebildet wird. Um die Eier zu konservieren, muß daher das Eindringen der Bakterien verhindert werden und dies geschieht durch die zur Konservierung verwendeten Körper. Selbstverständlich haben die Konservierungsmittel keine Wirksamkeit mehr, wenn sie angewendet werden, nachdem schon Bakterien in das Ei gedrungen sind: fälschlich wird dies von vielen dahin ausgelegt, daß das Konservierungsverfahren ein unzweckmäßiges gewesen sei. Als erstes und wichtigstes Erfordernis zum Gelingen der Konservierung von Eiern muß daher der Umstand bezeichnet werden, die Eier so frisch als möglich dem Konservierungsverfahren zu unterziehen und darf man sich daher die Mühe nicht verdrießen lassen, täglich alle frisch gelegten Eier zu sammeln und sogleich zu konservieren; je kürzer die Zeit ist, welche zwischen dem Legen der Eier und der Konservierung derselben verstreicht, desto seltener wird es vorkommen, daß ein mit einem Konservierungsmittel behandeltes Ei zu Grunde geht.

Bei Anwendung von Konservierungsmitteln ist man bestrebt, die Poren der Eischalen entweder einfach zu verschließen und so das Eindringen der Bakterien zu verhüten oder gleichzeitig eine Substanz anzuwenden, welche antiseptisch wirkt, das heißt: die allenfalls auf der Oberfläche der Eier vorhandene Bakterien tötet. Als ein ganz vorzügliches Mittel hat sich in dieser Beziehung eine Lösung von Salicylsäure in Glycerin erwiesen. Es wird dasselbe in der Weise angewendet, daß man die Eier in diese Lösung eintaucht, und nachdem sie vollkommen abgetropft sind, in einem kühlen Raume aufbewahrt. Wenn aus dem Glycerin Wasser abdunstet, so krystallisiert ein Teil der Salicylsäure

aus der Lösung; da das Glycerin ein Körper ist, der, nachdem er eine gewisse Konzentration erreicht hat, sogleich wieder Wasser aus der Luft anzieht, so bleibt die Oberfläche des Eies beständig feucht und mit einer konzentrirten Lösung von Salicylsäure in Glycerin überzogen. Wenn, wie erwähnt, nicht vor der Konservierung Bakterien in das Innere der Eier gelangt sind, so können letztere in völlig frischem Zustande durch sehr lange Zeit aufbewahrt werden. Nach Versuchen, welche Professor Dr. J. Bersch in dieser Richtung angestellt hat, liefert die Salicylsäurelösung unstreitig das beste Ergebnis zur Konservierung der Eier unter allen Methoden, welche derselbe geprüft hat. Die günstigsten Ergebnisse erhielt Prof. Bersch immer, wenn die Salicylsäure-Glycerinlösung eine Temperatur von 55 bis 60° C. besaß und die Eier durch einige Sekunden in die Flüssigkeit getaucht bleiben. Beim Eintauchen der Eier in eine Flüssigkeit von dieser Temperatur wird der größte Teil der an der Oberfläche der Eier haftenden Bakterien getötet oder doch stark geschädigt, daß für längere Zeit eine Entwickelung und Vermehrung hintangehalten wird. Gleichzeitig geschieht aber folgendes: Die in dem Ei enthaltenen Gase dehnen sich beim Erwärmen stark aus und treten aus den Poren der Schale hervor; wenn dann diese Gase wieder durch Abkühlung einen kleineren Raum einnehmen, so werden die Poren durch den Luftdruck mit der Konservierungsflüssigkeit angefüllt. An Stelle der Salicylsäure-Glycerinlösung kann man mit gleichem Erfolge eine Lösung von Borsäure mit Glycerin anwenden; da aber die Borsäure ein unorganischer Körper ist, so ist schon aus diesem Grunde der Salicylsäure der Vorzug zu geben.

Damit ein Konservierungsverfahren für Eier überhaupt seinem Zweck entspreche, müssen erstens die aufzubewahrenden Eier vollkommen frisch sein, d. h. es dürften in das Innere derselben absolut noch keine Bakterien eingedrungen sein, denn sonst geht das Ei, welches Verfahren man auch anwenden mag, in allen Fällen zu Grunde. Zweitens muß das Konservierungsmittel so beschaffen sein, daß es die auf den Eiern haftenden Bakterien tötet und durch Verschließen der Poren in der Schale das Eindringen lebender Bakterien in das Ei unmöglich macht. Drittens muß man nach erfolgter Konservierung trachten, die Eier in solche Verhältnisse zu bringen, durch welche die Entwickelung von Bakterien überhaupt erschwert wird, z. B. in Räumen, deren Temperatur immer sehr nahe dem Gefrierpunkte liegt, ohne jedoch unter denselben zu sinken.

Ein Landwirt, welcher die Konservierung der Eier im Großen durchführen will, wird daher gut thun, vor allem anderen für die Anlage eines Kaltraumes zu sorgen, der auf die Weise hergestellt werden kann, daß man in einem langen Keller an beiden Stirnwänden mehrere

Meter dicke Eisschichten anbringt und den Mittelraum mit den zur Aufbewahrung der Eier dienenden Gestellen ausfüllt. Die Konservierung der Eier hat unmittelbar zu erfolgen und sind die Eier darum sofort nach dem Legen in den Keller zu bringen. Beschmutzte Eier sollen entweder vorher tüchtig abgewaschen oder gar nicht zur Konservierung verwendet werden, da möglicher Weise schon Bakterien durch die Schale in das Innere gelangt sind. Wenn man während der ganzen Legezeit der Hühner auf diese Weise fortarbeitet, so erhält man bis zum Eintritt der kalten Jahreszeit eine sehr große Anzahl konservierter Eier, welche dann nach Maßgabe ihres Alters verkauft werden; die zuerst konservierten, somit am längsten aufbewahrten Eier gelangen auch zuerst zum Verkaufe. Selbstverständlich müssen die Eier oft durchgesehen und schadhaft gewordene (gesprungene) Stücke sofort entfernt werden. Um Schimmelwucherungen im Keller hintanzuhalten, empfiehlt Prof. Dr. Bersch von Zeit zu Zeit — etwa alle acht Tage — Schwefelschnitte in dem Keller zu verbrennen und hierdurch die in der Luft schwebenden Schimmelspuren zu töten.

Das Konservieren von Obst, Gemüsen und Fleisch.

Obst und Gemüse, diese beiden von der Natur uns gebotenen Nahrungsmittel, können uns leider, wenige Ausnahmen abgerechnet, im Winter und Frühling nicht frisch geboten werden, und doch wäre dies zur rationellen Ernährung nötig. Die wohlthätigen Wirkungen werden von der Wissenschaft, wie überhaupt von jedem denkenden Menschen rückhaltslos anerkannt. Dieser Erkenntnis ist es zu verdanken, daß man zu allen Zeiten und überall bemüht war, sich diese Wohlthat nicht entgehen zu lassen. Nur war man zur Erreichung dieses Zieles bis vor wenigen Jahren entweder auf dem unrichtigen Wege, oder man war mit den primitivsten Einrichtungen versehen. Man salzte und würzte das Aufzubewahrende oder setzte ihm alle möglichen Chemikalien zu. Auf diese Weise erhielt sich zwar die Form und das Aussehen in vorzüglicher Weise, aber Nährwert und Wohlgeschmack mußten diesem zum Opfer fallen. Da wo man das Richtige erkannt hatte, diese Nahrungsmittel in luftdicht verschlossene Gefäße zu bringen, waren die primitivsten Einrichtungen vertreten. Heute sind wir bedeutend vorgeschritten. In Weck's Frischhaltungsverfahren besitzen wir eine Einrichtung, die nicht nur absolut einfach und zweckentsprechend ist, sondern auch jedem, der damit arbeitet, Freude bereitet. Das Aufzubewahrende, sei es nun Obst oder Gemüse, Wildpret, Geflügel oder Sonstiges bringt man in einfache Glasgefäße, setzt dieselben vermittelst des dazu bestimmten Apparates

mehr oder weniger lang der Siedehitze aus. Der noch übrige Raum im innern des Glases ist nun luftleer, die Außenluft drückt auf den Deckel und der einfachste und tadelloseste Verschluß ist fertig. Man bringt die Gläser an ihren Aufbewahrungsort und hat die Freude, jederzeit frisches Obst und Gemüse servieren zu können. Für Private, die öfters Besuch bekommen, insbesondere aber für Hotels, Pensionen 2c., die stets unverhoffte Gäste zu erwarten haben, ist es von besonderer Wichtigkeit, mit allem möglichen dienen zu können. F. J. Weck, Zürich-Wiedikon versendet Gratis-Prospekte, die über alles Nähere Aufschluß geben.

Beförderung des Appetites.

Während bei Bleichsucht die meisten bisherigen Eisenpräparate, wie Pillen, Tropfen und dergleichen von den Patienten schlecht vertragen, zum größten Teile nicht resorbiert wurden und die ohnehin geschwächte Verdauung der Bleichsüchtigen noch mehr beeinflußten, besitzen wir in der Eisen-Somatose ein neues, vorzügliches Kräftigungsmittel, welches das Eisen in der natürlichen Form enthält, also in der Form, wie wir es in den Nahrungsmitteln vorfinden. Die Eisen-Somatose wird von den Patienten anstandslos vertragen und verbindet die kräftigende Wirkung der Somatose mit der blutbildenden des Eisens in der zuträglichsten Form. Schon nach kurzem Gebrauche des Präparates schwinden die üblen Begleiterscheinungen der Bleichsucht, wie Müdigkeit, Kopfschmerzen, Schwächen und dergleichen, es hebt sich der Appetit und unter Zunahme des Körpergewichtes kommt die natürliche Gesichtsfarbe wieder zum Vorschein.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Suchard's reine Schweizer-Alpenmilch-Chocolade. Nach einem dieser Firma eigenen Verfahren hergestellt, besteht dieses vortreffliche Nahrungsmittel ausschließlich aus Cacao, Zucker und reiner, nicht abgerahmter Milch. Der zu ihrer Fabrikation verwendete Cacao ist unter denjenigen Sorten gewählt, welche tonische und stärkende Eigenschaften im höchsten Grade besitzen. Die Milch, welche sie enthält, kommt aus den Sennereien der Schweizeralpen, deren Vieh mit Recht als das die beste Milch gebende bekannt ist. Diese Milch wird vollständig sterilisiert und entspricht dadurch vom hygienischen Standpunkte aus allen Anforderungen.

Die Herstellung der Suchard-Alpenmilch-Chocolade geschieht mit der hervorragenden Sachkenntnis, wie nur eine mehr als 70jährige technische Erfahrung sie verleihen kann; diese Chocolade ist daher auch ein Nahrungsmittel ersten Ranges, angenehm sowohl zum Rohessen, wie auch zum Kochen mit Wasser, wie jede andere Chocolade.

Wir empfehlen dieselbe ganz besonders den Militärs, Touristen, Reisenden, Radfahrer und zum Mitnehmen für unsere Freunde eines ausgezeichneten Frühstücks oder Desserts überhaupt.

*

Leichte Krankensuppe. Eine Semmel vom Tage vorher, wird in feine Blättchen aufgeschnitten, in einem Stückchen frischer Butter leicht geröstet, mit siedendem Wasser angegossen und angenehm gesalzen, einige Minuten gekocht. Dann legiert man die Suppe mit einem frischen Eigelb, das mit süßem Rahm verquirlt ist und macht sie durch einen kleinen Zusatz „Maggi" dem Patienten angenehm mundgerecht.

*

Hecht mit Petersiliensauce. Die Hechte werden ausgenommen, geputzt und gewaschen, in Stücke geschnitten, gesalzen und mit warmem Wasser aufs Feuer gesetzt. Man gibt ein Lorbeerblatt, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, englisch Gewürz und ein großes Stück Butter dazu. Um den Fisch beim Kochen vor dem Zerfallen zu bewahren, gießt man einen knappen Löffel Essig darüber. Nachdem der Fisch gar gekocht ist, gibt man etwas sauren Rahm an die Sauce, macht diese mit Mehl, das in süßem Rahm klargequirlt ist, seimig und vermischt sie mit einem Löffel voll grobgehackter grüner Petersilie und etwas Liebig's Fleischextrakt. Vor dem Auftragen des Gerichts wird noch etwas braune Butter darüber gegossen.

*

Frühlingssuppe. Von einem eigroßen Stückchen Butter und zwei gehäuften Eßlöffeln voll Mehl macht man eine lichte Einbrenne, die man dann mit einem Liter leichter Fleischbrühe auflöst und zu glatter, seimiger Suppe kocht. In dieser löst man in Streifen geschnittene Zwiebel — am besten von jener süßen, milden Art, welche man spanische oder ägyptische nennt — knapp weich kochen. Während dessen werden einige Hände voll Spinat und Kerbel verlesen, fein gewiegt und in die kochende Suppe gegeben, die damit nur einigemale aufzuwellen braucht. Eine kleine Messerspitze Natron beigefügt, gibt die frischgrüne Farbe. Vor dem Auftragen wird die Suppe mit zwei in Milch verrührten Eidottern abgezogen. Die Zwiebelstreifchen gelten als Einlage und schmecken vortrefflich.

*

Püree-Suppe. Man weicht ein Pfund grüne enthülste Erbsen über Nacht ein, schüttet sie am Morgen auf ein Sieb und setzt sie nach dem

Ablaufen mit zwei großen Gelbrüben und Kohlrabi, die man in Scheiben geschnitten hat, Zwiebeln, 2—3 Salatköpfen, einem Bündchen Brunnenkresse, einem Bündchen wohlriechender Kräuter, einer Priese Salz und Pfeffer und genügend Fleischbrühe, um das Ganze zu bedecken, zum Feuer. Darauf wird die Suppe langsam gekocht, bis die Gemüse weich sind, die Kräuter entfernt und die Suppe durch ein Sieb geschlagen. Man fügt sodann noch die nötige Menge Fleischbrühe zu dem Püree, bringt die Suppe wieder zum Kochen und gibt vor dem Anrichten feine, besonders weich gedämpfte Bohnen- und Karottenschnitzel hinzu. An Stelle der getrockneten Erbsen kann man bei vorgeschrittener Jahreszeit auch junge Erbsen (Schoten) nehmen, oder wenigstens die fertige Suppe durch Zusatz von einigen Löffeln voll Schotenkernen und etwas Liebig's Fleischextrakt wohlschmeckender machen.

*

Esdragonessig. Zur Bereitung dieses den Salat angenehm würzenden Essigs gibt man die frischgepflückten Esdragonblätter mit einigen Schalotten in eine weithalsige Flasche, füllt diese mit gutem Weinessig und läßt diese verkorkt 14 Tage an der Sonne stehen. Fenchelessig, der hauptsächlich bei Ragouts und Saucen verwendet wird, stellt man ebenso von den abgeschnittenen Dolden her, so lange dieselben noch grün sind, ihr volles Aroma also noch besitzen.

*

Gemischter Salat mit Fisch. Eine Kuppelform gießt man auf dem Boden 1 Ctm. dick mit Aspic von Agar-Agar aus. Ist dies fest geworden, belegt man es mit Scheiben und hartgekochten Eiern, Pfeffergurken, Trüffeln, gelben Rüben und Capern und bedeckt diese Verzierung wieder mit Aspic. Von gekochten Fischen bereitet man indessen mit Sauce-mayonaise einen schmackhaften Salat, füllt ihn in die Mitte der Form, bedeckt ihn mit Selleriesalat und füllt die Form mit Aspic. Ausgestürzt, garniert man diesen Salat mit kleinen Perlzwiebeln, Rapunzel- und Rotkrautsalat. — Mit Liebig's Fleischextrakt, etwas Wein, Citronensaft, Salz und Agar-Agar stellt man schnell ein vortreffliches Aspic her.

*

Picknick-Pastete. Eine runde Form legt man mit einem leichten Butterteige aus, füllt sie mit trockenen Erbsen, legt einen Teigdeckel lose auf und bäckt dies im Ofen 1/4 Stunde. In dieser Zeit brät man kleine Filet-Beefsteaks in Butter hellbraun und saftig und läßt sie abtropfen, schneidet gekochten Schinken und 10 hartgekochte Eier in Würfel und dünstet ein Dutzend kleine Champignons in 1/4 Liter Liebig's Fleisch-Extrakt-Boullion weich. Dann nimmt man den Deckel von der gebackenen Pastete, entfernt die Erbsen und füllt die Form schichtweise

mit den Beefsteaks, Schinken, Eiern und Champignons und bestreut jede Lage mit Perlzwiebeln und Capern. Den Bratenfond des Beefsteaks verkocht man mit 1 Tasse Wasser, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt und 1 Eßlöffel Portwein, lößt 10 Gramm weiße Gelatine darin auf, läßt ihn halb auskühlen und gießt den flüssigen Fleischgallert über die Pastete. Man deckt den Deckel auf und stellt sie einen Tag kühl, ehe man sie serviert.

*

Geflügelragout. Ein Stück Geflügel wird ca. eine Stunde in siedendem Salzwasser weich gekocht, dann zerlegt und in die Wärme gestellt. Die Brühe wird durchpassiert und ca. 1/4 Stunde stehen gelassen. Dann röstet man etwas Mehl in Butter hellgelb (ca. 50 Gramm Butter in 30 Gramm Mehl), gibt etwas gehackte Zwiebel, zwei Lorbeerblatt, eine Petersilienwurzel, ein Citronenscheibchen und die Brühe hinein und läßt alles kochen; wenn nötig, gießt man noch etwas Wasser zu und passiert die Sauce nochmals, worauf man ein Glas weißen Wein dazu gießt, das Fleisch darin aufkochen läßt und anrichtet. (Die Sauce muß hell bleiben.) Zu empfehlen bei nicht mehr ganz jungen Tieren.

*

Ragout von Kalbsbries mit Madeira. Einige Kalbsbriesen werden mit kaltem Wasser auf das Feuer gestellt und 5 Minuten gekocht, abgekühlt und von allen Häuten und Röhren gereinigt. Währenddem brät man 1 Eßlöffel feines Mehl mit einer gehackten Zwiebel hochgelb, kocht mit Bouillon und einem Glas Madeira eine seimige Sauce, reibt sie durch ein Sieb in einen andern Topf und läßt die zerschnittenen Kalbsbriesen darin kurz einkochen. Man salzt die Sauce und richtet das Ragout mit Citronenscheiben an. Falls keine Fleischbrühe vorhanden ist, löst man in Wasser einen Theelöffel Liebig's Fleischextrakt auf, vergißt aber nicht das richtige Salz, was bei Anwendung des letztern Hauptsache ist.

*

Krebspastetchen. Zu einem Dutzend Pastetchen kocht man ebensoviel kleine Krebse, bricht die Scheren und Schwänze aus und schneidet das Fleisch in kleine Würfel. Aus den Schalen bereitet man Krebsbutter, schwitzt in einem Eßlöffel derselben ebensoviel feines Mehl, kocht mit 1/4 Liter kräftiger Fleisch-Extrakt-Bouillon und einigen gehackten Trüffeln oder Steinpilzen die Sauce, rührt sie mit zwei Eidottern ab, schärft sie mit Salz und Citronensaft und mischt mit dieser zarten, dicken Sauce das Krebsfleisch. Kurz vor dem Anrichten werden die Blätterteigpastetchen gefüllt und sofort serviert.

Steinbutt mit holländischer Sauce. Dieser feine, wohlschmeckende Fisch wird unter dem Kopfe ausgenommen, sorgfältig gereinigt, besonders bürstet man die Schuppen, zieht ihm auf der einen Seite die schwarze Haut ab und kocht ihn mit kaltem Wasser auf, bis sich die Flossen leicht lösen. Angerichtet garniert man die Schüssel mit Petersilie und serviert den Fisch.

*

Einsäuren des Fleisches. Man reinigt das Fleisch gut in reinem frischen Wasser, klopft es stark, legt es in ein Gefäß von Eichenholz und schüttet so viel Essig darüber, daß es ganz von demselben bedeckt wird. Nach einiger Zeit gießt man den Essig ab, wendet das Fleisch um und gießt frischen Essig darüber. Dies wiederholt man so lange, bis das Fleisch verbraucht wird. Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man kocht das Fleisch in starkem Weinessig, läßt es in demselben erkalten und stellt es gut zugedeckt in den Keller. Oder: Man legt das Fleisch in abgerahmte saure Milch, gießt diese alle drei Tage ab und ersetzt sie durch frische.

*

Königssuppe. Ein junges fettes Huhn wird mit Bouillon von Liebig's Fleischextrakt und 80 Gramm Butter, etwas Sellerie, einer gelben Rübe und einer Zwiebel langsam weich gekocht. Nachdem das Huhn aus der Brühe genommen und kalt geworden ist, löst man das beste weiße Fleisch von den Knochen, entfernt Haut und Sehnen und stößt es fein. 60 Gramm Weißbrod, ohne die braune Rinde, wird in Milch geweicht, ausgedrückt, mit dem gestoßenen Fleisch verrieben und durch ein Haarsieb gestrichen, 50 Gramm zu Schaum gerührte Butter, 3 Eier, Salz und eine Prise Muscat damit verbunden. Diese Masse wird in einer butterbestrichenen Form in kochendes Wasser gestellt und gar gemacht. Nach dem Erkalten ausgestürzt, mit einer Form ausgestochen oder einem Löffel in die Suppenterrine gelegt, gießt man die abgefettete, durch ein Sieb geklärte und gesalzene Hühnerbrühe darüber.

*

Holzwurm zu vertilgen. Folgendes Mittel wird vorgeschlagen: Bepinseln mit Petroleum oder Schwefelkohlenstoff, Verkleben der Löcher mit Wachs und überziehen der Wände des Schrankes mit Papier (mittels Leim), endlich Bestreichen der Löcher mit Knieöl und nach 24 Stunden mit Eisenvitriollösung.

*

Häkelsachen zu waschen. Gehäkelte Röckchen und ähnliche Gegenstände spannt man halbfeucht auf einen Tisch oder ein Plättbrett, befestigt die Ecken und Spitzen mit Nadeln und läßt sie so trocknen.

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