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

Objekttyp: Appendix

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

Band (Jahr): 21 (1899)

Heft 36

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

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 9.

September 1899

Ein unentbehrliches Küchengerät.

Esinen außergewöhnlichen Bescherungstag läßt sich wohl jeder gerne gefallen, denn nicht immer warten unsere Wünsche geduldig bis zu Weihnachten. Es erscheint uns oft praktischer, dieselben mitten im Sommer der guten Mutter vorzulegen oder dieselben "an den Mann zu bringen". Ganz besonders ist es das hauswirtschaftliche Gebiet, das oft solche Zwischenwünsche aufsteigen läßt. Bringt doch die Technik täglich neues hervor zum Zwecke der Arbeitsentlastung oder der Geld= und Zeiter= sparnis. Und wer wäre für solche Vorteile nicht empfänglich? Erst fühlte die Wirtschafterin sich glücklich, das Gas zu Kochzwecken in ihr hänsliches Laboratorium, die Rüche, geleitet zu fehen und sie glaubte, damit den Gipfelpunkt der Annehmlichkeit in der Rüche erreicht zu haben, und jetzt läßt ihr die Neuheit des Gaswafferschiffes,*) das eine glückliche Freundin besitzt, keine Ruhe mehr und das mit Recht. Denn die Gasfeuerung hat wirklich erst durch Mitbenutung des praktischen Wasserschiffes den Vollwert erreicht. Die Konstruktion des Gaswasser= schiffes nütt den Heizeffekt eines Gasbrenners so aus, daß ein und dieselbe Flamme nicht nur das Gericht kocht, sondern gleichzeitig auch Wasser zu Koch= und Spülzwecken heiß macht. Es leuchtet wohl ein, daß diese Neuheit ein Angenehme in glücklicher Weise mit dem Nüßlichen verbindet. Und gleich das erste mal, daß die Hausfrau den neuen Apparat in Benutung zieht, macht sie sich schwere Vorwürfe über die Verschwendung, die sie bis jett getrieben, mußte sie ja bis jett für jeden Liter warmen Waffers eine Flamme entzünden, was den Gas= verbrauch im Verhältnis zum Voranschlag auf eine unheimliche Höhe Das Rochen mit Gas ohne Benutung des Wafferschiffes muß trieb.

^{*)} Alleiniger Fabrikant ist die Firma: Rösle, Flaschner, Linsenbühlsstraße 47, St. Gallen. Verkauft wird der Apparat auch im Verkaufslokal des städtischen Gaswerkes in St. Gallen.

eine unverzeihliche Verschwendung genannt werden und der Wunsch der rechnenden Hausfrau, ein Gaswasserschiff zu besitzen, hat seine volle Berechtigung. Ideale Verwendung findet das Gaswasserschiff bei gleichzeitiger Benutzung eines S. Müller'schen Selbstkochers, in welchem man das in kurzer Zeit heißgewordene Wasser warm behalten kann, um ins Schiff wieder kaltes zum Wärmen nachzusüllen. Das Nachfüllen und Reinigen geschieht auf einfachste Art. Sin besonderer Vorzug des Wasserschiffes ist dessen allgemeine Verwendbarkeit zu jedem Kochgeschirr, sei es größer oder kleiner, tief oder flach. Ganz unzweiselhaft wird der neue Hülfseapparat für die Gasküche sich überall einbürgern und unentbehrlich machen, wo es der Hausfrau daran gelegen ist, das Haushaltungsebudget zu entlasten.

Bweckmäßige Behandlung der Gummischläuche.

ie Dauer der Haltbarkeit der in den Kellereien verwendeten Gummi= I schläuche hängt nicht nur von deren Qualität allein, sondern auch von der richtigen und sorgfältigen Behandlung und Aufbewahrung ab. Immerhin ist aber in erster Linie schon bei der Anschaffung neuer Schläuche hauptsächlich darauf Rücksicht zu nehmen, daß die besten Fabrikate, wenn auch höhere Preise für dieselben angelegt werden müssen, die dauerhaftesten und daher auch die billigsten sind, weil die geringwertigen Gummischläuche, wenn sie auch noch so billig ausge= boten werden, bald unbrauchbar werden. Auch ist beim Einkauf von Schläuchen zu berücksichtigen, daß die Dicke der Schlauchwandungen keine Garantie für die Dauer und Widerstandsfähigkeit der Schläuche bietet, sondern nur die Qualität des Materials, sowohl des Gummi, als auch der Einlage. Man hat daher besonders darauf zu sehen, daß die Schläuche ihre natürliche graue Farben aufweisen, da die vorkom= menden roten, blaugrauen oder schwarzen Färbungen meist durch Beimengungen bewirkt sind, die die Qualität vermindert oder Mängel der= selben verdecken sollen. An einem abgeschnittenen Streifen des Schlauches kann man auch leicht die Elasticität des Gummimaterials, von welcher die Güte abhängt, erkennen. — Die Stoffeinlage foll auch immer aus Baumwollgewebe bestehen, weil dieses dem Drucke besser widersteht als Leinenstoff. Aber auch die besten Gummischläuche können durch eine nachlässige Behandlung und Aufbewahrung frühzeitig verdorben und unbrauchbar werden. Man muß sie daher nicht nur beim Ge= brauche vor scharfen Biegungen und Knickungen bewahren, weil da= durch die Schläuche leicht brüchige Stellen bekommen, sondern auch beim Aufbewahren, wenn sie nicht im Gebrauche stehen, ist darauf zu sehen,

daß, nachdem man sie mit reinem Wasser durchgewaschen hat, sie der= artig auf einer flachen Unterlage ausstreckt, schief gelegt werden, daß das Wasser abtropfen kann. Nie sollen zu diesem Zwecke die Schläuche aufgehängt werden, weil sie dabei leiden. Bei Verwendung einer längeren Schlauchlinie ist es angezeigt, sich zum Transporte einer Schlauchhaspel von großem Durchmesser der Trommel zu bedienen, um sie leichter transportieren zu können. Um die Schläuche im Innern ebenfalls rein zu erhalten, muß man sie, besonders wenn Most oder junge, hefereiche Weine durch diefelben geleitet wurden, mit einer Schlauch= bürste unter reichlichem Wasserzutritt nach jedesmaligem Gebrauche gut auswaschen. Kleinere Schäden an den Gummischläuchen repariert man durch Neberwickeln mit einem nicht allzu scharf angezogenem Gummiband. Gummibander sind auch das geeignetste Mittel zum festen und sichern Einbinden der Hollander und Verbindungsstücke in die Schläuche und den sonst meistens hierzu verwendeten Messingdraht unter jeder Bedingung vorzuziehen. Da die Gummischläuche an der trockenen Luft und in der Wärme wie auch in der Kälte leicht hart und brüchig werden, soll man sie, wenn sie nicht benutzt werden, an einem kühlen, aber frost= freien und mehr feuchten Orte aufbewahren. Neue Schläuche hebt man am besten unter öfter gewechseltem Wasser auf, wo sie ihre volle Gla= sticität behalten. Werden die Gummischläuche auf diese Weise behandelt, so können sie, eine gute Qualität vorausgesetzt, selbst zehn Jahre und darüber bei häufigem Gebrauche verwendbar bleiben.

Allg. Weinztg.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Gebrannte Suppe. Die gebrannte Suppe ist eine sehr beliebte, nahrhafte und auch gesunde Suppe und verdient namentlich da empsohlen zu werden, wo ein vermehrter, sogar schmerzhafter Stuhlgang eingestreten ist. Da ist eine gebrannte Suppe geeignet, den vermehrten Stuhlshang zu mäßigen und auch die Schmerzen zu stillen. Hiezu läßt man Butter oder Rindschmalz in einem breiten Kochgeschirr warm werden, sügt unter beständigem Umrühren das erforderliche Mehl hinein, läßt es schön hellbraune Färbung annehmen (nicht start braun, da die Suppe bitter wird) und löscht es, wenn vorhanden, mit frischem, warmem Wasser ab; dies geschehe langsam und sorgfältig, da bei raschem Angießen des Wassers Klösse entstehen und bleiben. Nun lasse man die Suppe, gesalzen und mit etwas Pfesser gewürzt, 1/4 Stunde auf schwachem Feuer kochen. Für Kranke würze man nur schwach.

Klostersuppe. Man dämpfe 1/4 Liter feine Gerste und 60 Gramm frische Butter unter beständigem Rühren 5 Minuten lang, gieße dann Wasser daran und koche sie gar und dick ein; habe unterdessen auch 1/2 Liter trockene Erbsen im Wasser weich gekocht und rühre sie mit der Gerste zusammen durch einen seinen Seiher, verdünne es mit Wasser zu einer seimigen Suppe und gebe zehn abgekochte, erkaltete, in seine Streischen geschnittene Kartosseln, 30 Gramm Butter und sein gehackte Petersilie hinein, lasse aufkochen und ziehe mit einer Eidotter ab.

Selleriewurzelsuppe. Hiezu werden die Selleriewurzeln rein gewaschen und alles Unreine weggeschnitten; hernach werden die Wurzeln in Scheiben geschnitten und in der Fleischbrühe so weich gekocht, daß sie durch einen Seiher getrieben werden können. Alsdann läßt man das Durchgetriebene noch einmal in Sud kommen, mengt dann noch 2 Sigelb bei und über gießt mit dieser so zubereiteten Fleischbrühe die gebrühten Semmelschnitten, die sämtlich in der Flüssigkeit zu liegen haben.

Branne Kartoffelsuppe (falsche Inssuppe). Man röste roh geschälte, zu Scheiben geschnittene Kartoffeln in Butter oder Fett schön braun, gieße Fleischextraktbrühe daran und lasse sie ganz weich kochen, schlage sie durch ein Sieb und gebe geröstete Weißbrotwürfelchen hinein, kann sie auch noch mit einem Ei und ein wenig Rahm anrühren.

Weiße Kartoffelsuppe (falsche Sagosuppe). Man reibe reichlich, denn die Suppe muß seimig sein, roh geschälte Kartoffeln, gieße das Wasser, welches sich bildet, rasch ab, thue das Geriebene sofort, unter sleißigem Kühren, in kochende Fleischbrühe und lasse 20 Minuten lang kochen.

Abgekochter Jander. Man schuppe einen schönen Zander, nehme ihn aus, stutze die Flossen und salze ihn einige Stunden lang ein, indem man ihn mit Salz bestreut oder in starkes Salzwasser legt, denn dieser seine Fisch ist so zart, daß er sich sonst leicht verkocht. Eine Stunde vor dem Anrichten stelle man ihn dann in gesalzenem Wasser mit etwas Milch kalt über das Feuer, ziehe ihn, wenn er kochen will, an die Seite und lasse ihn dort so lange, dis er gar ist. Richte ihn nun auf einer langen Schüssel an und stecke ihm die ebenfalls abgekochte Leber und ein Sträußchen Petersilie in den Rachen, bekränze ihn mit Salzkartosseln und serviere eine holländische Sauce*) oder zerlassene Butter dazu, oder man hacke Gelb und Weiß von hartgekochten Eiern und Petersilie und lege solches auf einen Teller; in die Mitte einen gelben Kranz, dann einen weißen und den Schlußkranz von Petersilie und gebe zerlassene

oder braune Butter dazu. Auch roher geriebener Meerrettig und heiße Sardellenbutter**) ist zu empfehlen.

- *) **Holländische Sauce.** Man verquirle einen Theelöffel Mehl und zwei Eßlöffel Weinessig mit ½ Liter von der Fischbrühe oder reinem Wasser und rühre es über dem Feuer so lange, bis es recht klar ist; füge dann 6 Eidotter dazu, legiere die Sauce, welche aber mit den Sidottern nicht mehr kochen darf, mit 125 Gramm in kleine Stückchen geteilte, recht frische Butter, welche man nach und nach dazu gibt und ziehe die Sauce so lange auf, bis sich die Butter ganz damit vers bunden hat.
- **) **Heise Sardellenbutter.** Man zerlasse 180 Gramm frische Butter, gebe zehn große Sardellen, gewaschen, entgrätet und sein gehackt, hinein und brate sie härtlich darin, doch dürsen sie nicht braun, sondern nur hochgelb werden. Recht heiß in einer Lausier gegeben, ist sie passend und sehr gut zu allen Fischen, doch kann man sie auch über Salzkartoffeln genießen.

Man zupfe übrig gebliebenen, forgfältig Bander mit Sauerkraut. entgräteten Zander in Stückchen und gebe in eine mit Butter fett auß= gestrichene und mit gestoßenem Weißbrot bestreute Form eine Schicht Sauerkraut, ja nicht gewaschen ober gewässert, immer mit reichlich Butterstücken dazwischen (auf 11/2 Kilo Kraut wohl 1/2 Kilo Butter) in eine hohe Kafferolle und thue das nötige Waffer daran; lege ein gebuttertes Papier und einen Deckel darauf und koche es, ohne das Papier abzunehmen, so gar, wonach man es mit einer großen Gabel durcheinander rührt. Dann verklopfe man eine große Tasse sauren Rahm mit fünf Eiern und vermische den größten Teil davon mit dem ganz erkalteten Sauerkraut (warm, gerinnt es); nun den zerpflückten Bander (für einen gehäuften Suppenteller Kraut 1/2 bis 3/4 Kilo abge= kochten, abgehäuteten, entgräteten Zander) in die zubereitete Form, die größere Hälfte Sauerkraut unten, dann eine Schicht Fisch und auf diesen Butterstücken, Salz und etwas Pfeffer; darüber den Rest des Arautes, gesiebtes Weißbrot und Butterstücken und stelle es in die Röhre, bis das Weißbrot schön brännlich ist; man kann an Stelle des Bander auch andere Fische, wie Secht, Schellfisch und Kabeljeu nehmen.

Gekochte Mayonaisesance. Man verquirle sechs Eidotter mit sechs Eßlöffeln feinem Del, gebe nach Geschmack Weinessig und Salz dazu und stelle, wenn alles gut verquirlt ist, den Topf in einen andern mit kochendem Wasser über das Feuer, bis die Sauce unter fortwährendem

Rühren zu einer dicken Crème geworden ist. Setze den Topf nun in kaltes Wasser und erneuere dies einige mal, damit die Sauee schneller erkaltet und fahre mit langsamem Duirlen fort bis zum völligen Erskalten. Sehr zu empfehlen, denn gekochte Mayonaisen mißraten nie und sind viel gesünder, als die roh gerührten.

Buttertorte. Nimm 240 Gramm Mehl, 240 Gramm Butter, von einer halben Citrone die Schale und brösle es untereinander, nimm ferner noch 120 Gramm gestoßenen Zucker, mache den Teig mit zwei Siern an, walle ihn aus und formire ihn nach Belieben, thue Eingesmachtes darein und backe es in einer gelind geheizten Tortenpfanne.

Vorzüglicher Kafferreme. ½ Liter Rahm, ½ Stange Banille, 6 Sidotter, 100 Gramm Zucker, 6 Blatt Gelatine, 2 kleine Tassen Kaffee von 3 Lot gemahlenen Bohnen. Der Kahm und die Vanille werden aufgekocht, die Sidotter mit dem Zucker verrührt und langsam unter den Kahm gequirlt, dann der Kaffee, zuletzt die Gelatine, welche vorher in etwas warmem Wasser aufgelöst wurde. Alles zusammen gißt man in eine hübsche, kalt ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten, garniert sie mit Schlagrahm und reicht Eiswasseln dazu oder Macronen.

Pöckelrindszunge mit Pfessergurken. Eine Böckelzunge läßt man ein paar Stunden wässern, läßt sie mit hinreichendem Wasser weich kochen, zieht die Haut davon ab und richtet sie, in Querscheiben geschnitten, an. Recht grüne Pfessergurken werden sein geschält, in 2 Centimeter lange grobe Fäden geschnitten und in eine braune Sauce, die man mit Madeira verkocht und mit Citronensaft abgeschärft hat, gethan. Mit dieser Sauce maskiert man die Zunge und gibt den Rest in einer Saucière apart. Will man die Zunge kalt verbrauchen, so läßt man sie, nachdem sie weich gekocht ist, zwischen zwei Brettchen, die man mit Gewichten beschwert, erkalten und schneidet die Haut erst beim Gebrauch der Zunge ab.

Inliennesuppe. Man benutt zu dieser Suppe die gerade vorstätigen Gemüse: Sellerie, Möhrens und Petersilienwurzeln, Blumenstohl, Wirsig, Weißtohl 2c., schneidet alles in seine Streischen oder sticht die Wurzeln zu Sternen oder Vierecken aus. Die zugeschnittenen Gemüse werden in Butter weich gedämpst, mit Bouillon aufgefüllt, 15 Minuten damit gekocht. Durch 1 Theelöstel Liebig's Fleisch-Extrast, das in wenig Wasser aufgelöst ist, wird die Suppe gekräftigt, dann gesalzen und über in Butter gerösteten Semmelschnitten oder Goldwürfeln angerichtet.

Um Quittenliqueur zu bereiten, schält man die Duitten, reibt sie auf einem Reibeisen und drückt das Geriebene durch ein feines Tuch. Zu 4 Liter Duittensaft nehme man 3 Liter Branntwein oder 1½ Liter reinen Sprit mit ebenso viel Wasser verdünnt, 1 Kilogramm Zucker und 12 Gramm Zimmetstengel, die klein zerbrochen werden. Duittensaft, Zucker und Zimmt läßt man zusammen kochen und schüttet dieses im siedenden Zustand unter den Branntwein.

Gespickte Kalbsleber. 1 Kilo Kalbsleber von frischer, gesunder Farbe wird abgehäutet und mit 4 Millimeter dicken und in "Gewürzsalz" (Salz, fein gestoßener Pfeffer und Neugewürze in gleichen Teilen gemengt) gewälzten Speckstreifen schön gespickt. — In eine Pfanne ober ein Kasserol schneidet man 10 Scheiben gelbe Rübe, 5 Scheiben Beter= filienwürze, gibt ein Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Peterfilie und 20 Gramm blättrig geschnittenen Speck und legt die Leber mit der gespickten Seite nach oben, — gießt 1/4 Liter gewöhnlichen Tischwein, 1/4 Liter Wasser hinzu und bedeckt das Kasserol mit weißem reinem Papier, das man mit Butter bestrichen hat. — Das Blatt Papier legt man über das Rafferol und auf dieses gibt man den gewöhnlichen Deckel und läßt die Leber 11/2 Stunden über mäßigem Feuer dünsten (schmoren). Sollte die Flüfsigkeit während desfelben zu sehr verdunften, wird etwas Waffer nachgegossen; jedoch muß der Saft immer "dicklich" bleiben. — Die Leber hebt man in eine Pfanne, — bestreicht sie mit zerlassener Butter (mit Pinsel oder Feder), — stellt sie in die Röhre, um sie warm zu erhalten; — die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen, — entfettet und rührt 20 Gramm zu Schaum gerührte Butter hinzu. — Nun schneidet man die Leber in 1/2 Centimeter dicke Schnitten, — legt sie nett geordnet auf ein erwärmte lange Schüffel, - übergießt sie mit vorerwärmter Sauce und trägt sofort auf.

Heringsalat. Mehrere, 1 Tag in Milch gelegte Heringe, 12 Karstoffeln, 3 Aepfel, 250 Gramm Kalbsbraten, 2 Essiggurken, 100 Gramm Pöckelzunge, 6 hartgekochte Sidotter, 2 Bricken und einen kleinen Teller saure rote Beeten schneidet man in seine Würsel. Dann rührt man auß 4 hartgekochten Sigelben, 2 rohen Siern, ½ Liter Provenceröl, 2 Löffeln Mostrich, 1 Tasse Fleisch-Strakt-Brühe und dem nötigen Weinsessig, Pfesser und Salz eine gute Remouladensauce, vermischt alle obens genannten Bestandteile gut mit ihr, läßt den Salat eine Nacht im Kühlen ziehen und garniert ihn geschmackvoll.

Käsemilben. Als Mittel gegen Käsemilben empfiehlt sich die Answendung reinen (nicht denaturierten) Weingeistes, dem zur Erhöhung

Der Wirkung etwas Schwefelkohlenstoff (30 Gramm auf 200 Gramm Weingeist) zugesetzt wird. Schwefelkohlenstoff ist eine in den Apotheken erhältliche, billige, sehr feuergefährliche Flüssigkeit. Sie verdunstet rasch, und dann verschwindet der unangenehme Geruch wieder vollständig. In Käumen, in welchen Schwefelkohlenstoff angewendet wird, darf, so lange man denselben noch riecht, kein Feuer, kein Licht, ja sogar keine Cigarre brennen. Die Käse werden zunächst mit Salzwasser gewaschen und dann die rissigen Stellen mit genannter Mischung außgepinselt (Weingeist allein genügt auch, wenn das Pinseln am nächsten Tage wiederholt wird). Die Käseborden müssen mit Seisenwasser abgebürstet werden, sonst fallen wieder neue Milben auf die darunter liegenden Käse. Wo die Käse und die Kellerlust genügend feucht erhalten werden, treten keine Milben auf.

Undsperlen zu bleichen. Schte Wachsperlen werden wie neu durch Auftochen in einer Mischung von Seisenwasser und Milch; unsechte Perlen dürfen nur durch längeres Liegen in lauem Seisenwasser mit viel Milch gebleicht werden. Zu verwenden ist nur die gewöhnliche, weiße Kernseise, da schärfere Sorten den Perlen Schaden würden, weil sie den Schmelz angreisen.

hikbeständiger kitt. Eine Handvoll gebrannter Kalk wird mit 120 Gramm Leinöl verrührt und zur gewöhnlichen Kittdicke eingekocht. Die dehnbare Masse läßt man dann in einer dünnen Schichte an einem Orte trocknen, wo die Sonnenstrahlen nicht hinkommen; sie wird alsdann sehr hart. Beim Gebrauch hält man den Kitt über das Feuer oder den Chlinder einer Lampe und verstreicht die offenen Stellen an unseren Defen und Kohren, welche durch Hige erzeugt wurden, oder kittet zersprungene Stellen zusammen. Ueber dem Lampenchlinder wird der Kitt weich und sehr dehnbar, nach dem Erkalten sehr hart; er bindet die verschiedenen Materialien sest zusammen.

Schutz der Geräte gegen Roft. Als zweckmäßiges Mittel gegen das Rosten eiserner und stählerner Geräte ist eine Mischung von Fett, welches durch Ausbraten von 1 Kilogramm Speck, dem dann 30 Gramm Campher und etwas Graphit beigegeben werden, gewonnen wird, sehr zu empfehlen. Mit dieser Mischung bestrichen und nach vierundzwanzig Stunden mit einem weichen Lappen abgerieben, zeigen die Geräte nicht nur eine stählerne Farbe, sondern sind auch auf längere Zeit vor den zersetzenden Einflüssen der atmosphärischen Luft derart geschützt, daß sie nicht rosten können.