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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **28 (1906)**

Heft 1

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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

Gol.
K

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 1. | Januar 1906

Ueber moderne Nachtisch-Plastik.

Ueber moderne Nachtischplastik bringt das soeben ausgegebene 6. Heft der illustrierten Zeitschrift „Ueber Land und Meer", (Stuttgart, Deutsche Verlags-Anstalt) eine amüsante, von mehreren originellen Illustrationen begleitete Plauderei, der wir Folgendes entnehmen: Wo eine fröhliche Tischgesellschaft beisammen ist, entfalten sich gewöhnlich eigenartige Talente, und es machen sich unter diesen besonders die plastischen geltend. Es ist ja ein alter Brauch, aus weichen Brotkrumen nicht nur kleine Kügelchen zu formen, mit denen man über den Tisch herüber und hinüber allerlei neckische Kurzweil treibt, sondern auch kleine Figuren, Tier- und womöglich selbst Menschengestalten, und es gibt Künstler, die sogar aus Speiseabfällen, wie Fischknochen und Krebsscheren und Krebsnasen, die possierlichsten Gebilde dieser Art herzustellen vermögen. Zur Herstellung derartiger Sachen und Sächelchen gehört nicht gerade ein besonders künstlerisches Geschick, immerhin aber ein gewisses Raffinement, das sich indes erlernen läßt. Der Dessertplastiker ist ja so wie so kein Improvisator, sondern hat sich in den meisten Fällen seine Rolle sorgsam einstudiert, weshalb er auch sein Hilfsmaterial vorsorglich in der Westentasche mit sich führt — will besagen Stecknadeln mit weißen und mit schwarzen Köpfchen, einige Wachsstreichhölzchen und etwas Briefpapier für den Fall, daß das Papier der Tischkarte zu seinen Zwecken nicht ausreichen sollte. Fast alles übrige findet er auf dem Tische, wie Zahnstocher, vor allem aber seine „plastische Masse", die Brotkrume, von der er sich einen genügenden Vorrat sichern muß, bevor der Tisch von den Brotresten gesäubert wird. Wie man Vogel-, Fisch- und einzelne Menschengestalten herstellen kann, ergibt sich in vielen Fällen auf den ersten Blick; auch die Herstellung eines Hummers aus einer Apfelsinenschale bietet keine sonderliche Schwierigkeit dar. Für Schnecken bedarf man nur etwas Brot-

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK
1906
G. 4912.

krume, sowie zweier Nußschalen und zweier Stecknadeln mit schwarzen Köpfen, und ein niedliches fettes Schweinchen läßt sich aus einer Zwetschge herstellen, der man ein abgeschnittenes Cigarrenende als Schnauze und vier Streichhölzchen als Beine gibt, während der Stil in natürlicher Weise das Ringelschwänzchen veranschaulicht. Die Banane liefert das Material zu einem prächtigen Vogel, zu dessen Füßen zwei Zahnstocher aus Federposen herhalten müssen; mit einer Gabel ritzt man die Oberfläche etwas rauh, damit sie das Federkleid besser darstellt, während man das hölzerne Stielende zu einem Schnabel zurechtschneidet und die Augen aus Stecknadelköpfen herstellt. Die „Nonne" wird aus zwei Orangen aufgebaut, von denen die untere in einem Weinglase steht und ganz von dem Taschentuch verdeckt wird, welches das Ordensgewand vorstellt. Als Augen dienen zwei Stückchen weißes Papier, in denen die schwarzen Köpfe der Stecknadeln, mit denen man sie anheftet, die Pupillen markieren. Auch für den „Don Juan" bedarf es fast nur derartiger Requisiten. Wie man sich des Blumenschmuckes der Tafel zu diesen Kunstwerken bedienen kann, zeigt die „Kaiserin von China". Ihren Grundstock bilden zwei mit einem Zahnstocher aufeinander gespießte Apfelsinen und ihr Kleid ein um diese geschlungenes buntes seidenes Taschentuch, den charakteristischen Kopfschmuck dagegen liefern Blumen, wie der Tischschmuck sie darbietet. Die Arme und Beine des „Don Juan" bestehen aus Knallbonbonshüllen, und als Mandoline dient eine große Kastanie. Daß man allen diesen Figuren nicht nur einen bestimmten Gesichtsausdruck, sondern auch bis zu einem gewissen Grade Leben und Bewegung verleihen kann, zeigen die beigegebenen Abbildungen. Die Orangen leisten dabei ganz besonders gute Dienste, für das krause Lockenhaar sorgen die Blütenblätter des Chrysanthemums, und sogar den keck aufgerichteten Schnurrbart „Es ist erreicht", kann man aus den trockenen Gräsern der Blumenvase herstellen.

Mann, Frau und Lebensmittelfälschung.

Sie kam soeben aus einer Sitzung der Gesellschaft gegen Nahrungsverfälschung, in der der gelehrte Professor Scharfauge einen Vortrag über diesen Gegenstand gehalten hatte.

„Kaffee kann ich Dir nach dem Diner nicht geben," sagte die beherzte Hausfrau.

„Ja, warum denn nicht?"

„Weil der meiste Kaffee mit Cichorie, Erbsenhülsen und Weizenkleie verfälscht ist."

„Wirklich? Wer sagt so?"

„Professor Scharfauge. Der kennt den Rummel. Du solltest gesehen haben, wie er uns zeigte, wie Zucker mit Gips und Kalksalzen gefälscht wird."

„Nun, ich verlange keine süße Speise. Hast Du nicht etwas Gelee zum Nachtisch?"

„Gelee? O Heinrich, das würde ich Dir unter keinen Umständen vorsetzen. Du weißt wohl nicht, daß die meisten Gelees aus den Ueberbleibseln der Apfeldarren hergestellt werden, daß sie aus Stärkekleister bestehen, der mit Glukose versüßt, mit Kohlenteer gefärbt, mit Chemikalien versetzt und mit Salicylsäure präserviert werden."

„Was Du nicht sagst!"

„Es ist wahr, Heinrich, und die meisten Extrakte, die beigesetzt sind, um das Gelee schmackhaft zu machen, wie Citrone, Apfelsine und Vanille, sind giftig, sie bestehen zu 90 Prozent aus Holzalkohol. Du weißt doch, daß das ein tödliches Gift ist."

„Ich muß mich nur wundern, daß wir noch leben. Hast Du sonst was zu essen?"

„Ich weiß nicht. Der Professor wird uns morgen wieder einen Vortrag halten, in dem er uns zeigen wird, wie der Tee verfälscht wird, wie schädlich verdorbene und präparierte Fleischspeisen sind, wie Milch und Brot verfälscht werden."

„Ja, von was sollen wir denn leben?"

„Der Professor sagt, daß Gemüse im allgemeinen rein und unverfälscht sind. Aber unser Händler scheint sie nie zu haben."

„Laß nur sein, meine Liebe. Ich werde heute Abend und morgen im Restaurant speisen."

„Warum das, Heinrich?"

„Ja, es mag von schlechtem Geschmack meinerseits zeugen, wenn ich mich lieber bei vernünftiger Diät langsam vergiften lasse, als daß ich gar nichts esse und vor Hunger umkomme."

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Suppe mit Markschnitten. Von vorrätigen Knochen wird eine kräftige Brühe bereitet, Ochsenbeine, sowie allfällig vorhandene Schweins- und Kalbsknochen werden zerkleinert (letztere in Fett gebraten), mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und langsam zum Sieden gebracht; wenn beim Siedepunkt angelangt, fügt man die Garnitur, sowie etwas Salz dazu und kocht die Brühe langsam 3 Stunden. Milchbrot wird

in Scheiben geschnitten und gelb gebacken. Dann wässert man Rindermark aus, legt es in Scheiben auf die Semmelschnitten, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und behält sie auf einem Blech solange im Ofen, bis das Mark durchsichtig ist. Hierauf wird sofort angerichtet und mit der durchpassierten Knochenbrühe, die man beim Anrichten mit einem Güßchen „Maggis Würze" noch im Geschmack gehoben, rasch und heiß serviert.

*

Kalbslunge. Die Kalbslunge wird mit Wurzelwerk 1½ Stunden gekocht, dabei öfters durchstochen, dann herausgenommen, abgekühlt und fein geschnitten. Nun wird eine hellgelbe Einbrenne mit etwas gehackter Zwiebel gemacht; diese wird mit der Brühe, in der die Lunge gekocht wurde, und etwas Essig oder Citronensaft aufgegossen; es muß eine sämige Brühe sein. Darauf gibt man die geschnittene Lunge, Citronenschale, etwas Thymian und eine Messerspitze Paprika hinein. Es muß noch eine Viertelstunde kochen. Mit Salzkartoffeln, Knödeln oder Reis ist dies Gericht sehr gut.

*

Fleischcroquettes. Man hackt das Fleisch mit Petersilie und Zwiebel recht fein, setzt Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu nebst eingeweichtem und gehacktem Brot und einem Ei. Das alles wird mit dem Kochlöffel tüchtig durcheinander gemengt, bis es eine zusammenhängende Masse ist. Wenn es zu naß sein sollte, mengt man etwas Mehl darunter, im entgegengesetzten Falle noch ein Ei. Nun werden längliche Würstchen geformt, in Semmel gewälzt und in heißer Butter oder Schmalz gebacken.

*

Bairische Kalbsvögel. Man schneidet von einer Kalbskeule runde Stücke, so groß wie Koteletten, aber noch einmal so dick, häutet sie, bestreut sie mit Salz, klopft sie und spickt sie mit Speck. Dann bratet man sie mit frischer Butter auf beiden Seiten schön hellbraun und betropft sie während des Bratens mit Citronensaft. Man gibt dazu Salat und Kompott. Statt des Betropfens mit Citronen kann man die Kalbsvögel, nachdem sie geklopft und gespickt sind, am Tage vor dem Braten mit etwas kochendem Essig brühen und so über Nacht stehen lassen.

*

Rindfleisch gerolltes. Man klopft dünne Scheiben zartes Rindfleisch und bindet dies samt einem dünnen Scheibchen Speck, etwas Wachholderbeeren und Salz zu einem Röllchen. Diese legt man über Nacht in Essig. Vor dem Braten wälzt man sie in Mehl und bratet sie dann

in Butter schön braun auf beiden Seiten, dann erst deckt man sie zu und läßt sie eine halbe Stunde weiter braten.

*

Pichelsteiner Fleisch. Man nimmt 1 Kilo Rindfleisch, saftig, aber nicht sehnig, am besten vom Lenden, 125 Gramm Ochsenmark, 30 rohe Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten, das Fleisch schneidet man in Würfel von der Größe einer Haselnuß. In einen kupfernen Topf mit gut schließendem Deckel gibt man nun einige kleine Stückchen Ochsenmark, dann kommt eine Lage Kartoffeln, fein gehackte gelbe Rüben, Sellerie, Lauch, Salz und Pfeffer, dann eine Lage Fleisch. Man wiederholt dies, bis alles verbraucht ist. Nun schließt man den Topf fest zu und kocht es ganz langsam gar (wenn möglich nicht auf offenem Feuer). Es ist dies ein kräftiges und namentlich ein bei Herren sehr beliebtes Essen.

*

Falsche Beefsteaks. Man hackt das Fleisch mit Petersilie und Zwiebel und ebenso viel eingeweichtem Brot als man Fleisch hat, streut Salz, Pfeffer und Muskatnuß darüber, bringt zwei Eier (oft ist ein Ei genug) und etwas Mehl dazu und bearbeitet es tüchtig mit dem Kochlöffel, formt runde Klöße daraus, drückt sie etwas breit und backt sie in heißer Butter schön braun. Wenn man übrige Sauce hat, löscht man die Butter damit ab, im andern Falle röstet man einen Kochlöffel Mehl und löscht mit Fleischbrühe von Liebigs Fleischextrakt oder Wasser ab. In dieser Sauce läßt man die Beefsteaks noch eine Viertelstunde kochen.

*

Gänsebraten Bischof Martin. Ungefähr ein Schock recht schöne, echte Kastanien werden nach dem Abschälen gebrüht und von der braunen Haut befreit, dann in kochender Butter gar gedämpft und mittels Reibekeule durch einen Durchschlag durchgedrückt; hierauf reibt man die Gänseleber ebenfalls durch und vermischt sie mit dem Kastanienpüree, gibt dazu 250 Gramm gehacktes Schweinefleisch, feingewiegte Perlzwiebelchen, Petersilie, Salz, Pfeffer, Champignons und verrührt alles tüchtig. Zuweilen wird zu den Kräutern etwas Schnittlauch und Salbei hinzugegeben. Ist die Masse gehörig vermischt, so dämpft man sie in einem Tassenkopf voll Fleischextraktbrühe etwa zehn Minuten und füllt diese Farce nun in den Leib der Gans, die man zunäht und 1½ Stunden, wenn möglich am Spieß, brät. Die abgetropfte Bratensauce macht man nach dem Entfetten mit Kraftmehl und etwas Rahm sämig.

*

Füllung für Enten. 125 Gramm abgeriebene Semmelchen werden in Wasser eingeweicht. Dann schält man einige Zwiebeln, etwa

60 Gramm, wiegt sie ganz fein und gießt kochendes Wasser darauf. Sie müssen zehn Minuten dämpfen, dann gießt man sie ab, vermischt sie mit eingeweichter Semmel, der leicht gebratenen Entenleber und einigen pulverisierten Wachholderbeeren, 250 Gramm fein gewiegter Schweinsleber, etwas Salbei, zwei Eiern, einer guten Messerspitze Paprika, Salz und Gewürz und streicht die Masse in die Enten, die man hübsch „dressiert" und zunäht.

*

Rindfleisch, ausgebacken. 200 Gramm Mehl, 2 Eier, 2 Eßlöffel Olivenöl, 3 Gramm Salz, ein Achtel Liter kaltes Wasser. Siebe das Mehl in eine Schüssel, mache in die Mitte ein Loch, gieße Wasser, Salz, Oel, die Eigelbe hinein, mische tüchtig. Der Teig muß, vollkommen glatt gerührt, so dick sein, daß er auf dem Rücken des Löffels als Decke 1/2 Centimeter liegen bleibt, 20 Minuten vor Gebrauch schlage das Eiweiß und vermische es mit dem Teig. Gleichmäßig messerrückendick geschnittene Stücke von gekochtem Rindfleisch werden über und über in die Masse getaucht und rasch in heißem Backfett gelbbraun gebacken.

*

Gefüllte Enteneier geben eine vorzügliche Beigabe für den Abendtisch. Man koche sie hart, schäle sie und teile sie in zwei Längshälften. Alsdann reibe man die Dotter durch ein feines Sieb, backe drei Champignons, eine kleine Chalotte, ein Dutzend Kapern, eine Scheibe mageren, gekochten Schinken ganz fein, mache von einem halben rohen Eidotter eine kleine Remouladensauce, gebe alle die obengenannten Ingredienzien hinein und fülle damit die Eier je mit einem kleinen Berg, bis die Masse aufgebraucht ist.

*

Gratinierte Tomaten. Von zehn Tomaten werden kleine Köpfchen abgeschnitten und das Innere ausgedrückt. 250 Gramm Bratenfleisch ohne Haut und Sehnen werden mit zwei Sardellen und einem Löffel Kapern feingehackt. In einem Geschirr werden dann 60 Gramm Butter erhitzt, darin eine halbe gehackte Zwiebel und etwas Petersilie sowie das Fleisch angedämpft, mit einem halben Glas Weißwein, etwas Bratenjus und Fleischbrühe abgelöscht und langsam eingedämpft, gewürzt, mit Citronensaft abgeschmeckt, drei Eigelb hinzugegeben und nochmals dick eingekocht. Wenn das Ganze halb erkaltet ist, werden die Tomaten damit hoch aufgefüllt, glattgestrichen, mit Panierbrot und geriebenem Käse bestreut, auf jede ein Stückchen Butter gegeben, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, garniert und in heißem Ofen in zehn Minuten scharf gebacken.

Chokoladenpudding mit Mandeln. 125 Gramm Butter werden schaumig gerührt, sechs Eigelb nach und nach und 125 Gramm Zucker dazu gegeben, ebenso 125 Gramm geriebene Schokolade und 125 Gr. mit einem Ei feingestoßene Mandeln, sowie 125 Gramm feingeschnittene Pomeranzenschalen, zuletzt den Schnee der sechs Eiweiß. Die Masse wird dann in eine mit Butter ausgestrichene, sowie mit Zucker bestreute Form eingefüllt und im Wasserbad im Ofen fertiggestellt. Eine Vanillesauce wird dazu serviert.

*

Semmel-Speise. Man schneidet altgebackene Brötchen ganz fein wie Dünkli, macht einen dünnen Omelettenteig, je mehr Eier desto besser. Gebe die Semmel in den Teig, mische sie gut mit diesem und salze nach Gutdünken. Wer es liebt, kann auch etwas Zucker und Rosinen beifügen. Nun macht man Schmalz in einer Bratpfanne heiß, gibt die Masse hinein und oben auf dieselbe noch einige Stückchen frische Butter. Stelle dies in den Bratofen und lasse es auf beiden Seiten schön gelb braten.

*

Kässchnitten. Eine Tasse voll übrig gebliebenen Mehlbrei verrühre man mit einem Ei, etwas Salz und etwa 100 Gramm Käse (gerieben oder fein geschnitten) zu einer gleichmäßigen Masse. (Ja ohne Milch!) Diese streicht man ziemlich dick auf dünne Brotschnitten. In der Omelettenpfanne wird Butter heiß gemacht, die Schnitten darin nur auf einer Seite gebacken, mit der Breimasse unten, bis diese schön braun geworden und auf gewärmten Tellern sofort serviert. Sehr nahrhaft und gut zum Kaffee.

*

Buttermilchspeise. Ein Liter Buttermilch vermischt man mit 125 Gramm Zucker und etwas abgeriebener Citronenschale. Dann löst man rote Gelatine in warmem Wasser auf, thut sie zu Milch und Zucker, rührt gut durch und gibt die Speise zum Erstarren in Schalen. Am nächsten Tage wird sie mit Vanillesauce oder Schlagrahm gereicht.

*

Fisch-Pudding. Man kocht einen 1 Kilogramm schweren Hecht in Wasser mit Salz, Wurzelwerk und Gewürz gar, nimmt ihn aus der Brühe, beträufelt ihn mit etwas Citronensaft und läßt ihn erkalten. Dann löst man das Fleisch aus Haut und Gräten, hackt es sehr fein, reibt 250 Gramm Butter schaumig, fügt nach und nach vier Eidotter, eine Obertasse Milch, eine Obertasse geriebene Semmel, den gehackten Fisch, 2 Messerspitzen feingehackte Petersilie und 1 Prise Salz hinzu, zieht den steifen Schnee der 4 Weißeier unter den Teig, füllt denselben

in eine gebutterte Form und läßt den Pudding eine Stunde im Wasserbade kochen, um ihn dann mit einer Pilz- oder Sardellensauce aufzutischen.

*

Rosenparfüm. Um die Wohnzimmer im Winter rosenduftig zu parfümieren, gibt die „Deutsche Rosenzeitung" folgende Anweisung: In ein gut verschließbares Gefäß schichtet man abwechselnd Rosenblätter von stark duftenden Sorten und Salz, dem einige Tropfen konzentrierter Alkohol zugefügt werden. Das Gefäß wird gut verschlossen und kühl aufbewahrt. Will man das Zimmer mit Rosenduft erfüllen, so wird das Gefäß auf einige Zeit geöffnet.

*

Tuch oder Leder auf Tischplatten zu befestigen. Zu diesem Zweck mischt man ein Pfund Weizenmehl, 2 Eßlöffel voll feinpulverisiertes Kolophonium und ein Eßlöffel voll recht feines Alaunpulver, rührt das Gemisch in einer flachen Schale zu einem gleichförmigen, dünnen Brei an, bringt diesen in einem Kessel oder Topf über Feuer und rührt so lange, bis die Masse keine Klümpchen mehr enthält, sondern ganz gleichmäßig und so steif geworden ist, daß der Rührlöffel darin stecken bleibt. Jetzt bringt man die Masse in eine andere Schale und deckt sie gut zu, damit sich keine Haut bildet. Mit diesem sehr festen Klebestoff wird die betreffende Tisch- oder Pultplatte ganz dünn gleichmäßig belegt und glatt gestrichen. Nun wird das Tuch darüber ausgebreitet und aufgepreßt und dann mit einer Rolle geglättet; die Enden werden erst nach dem Trocknen abgeschnitten. Hat man Leder aufzuziehen, so muß dasselbe vorher feucht gemacht werden; dann wird die Masse aufgetragen und das Leder mit einem Tuch glatt abgerieben.

*

Rosmarin als Räucherungsmittel. Das Verbrennen von einigen Zweigen Rosmarin auf einer Schaufel glühender Kohlen soll, wie von fachmännischer Seite mitgeteilt wird, ein viel besseres Parfüm und ein ebenso wirksames Desinfektionsmittel sein, wie das Räuchern mit Wachholderbeeren und andern üblichen Ingredienzen.

*

Das Anbrennen der Milch wird verhütet, indem man diese niemals in einem vollständig trockenen Gefäß aufs Feuer setzt; man muß dieses vielmehr stets bevor die Milch hineinkommt, mit frischem Wasser ausschwenken.

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