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

Objekttyp: **Appendix**

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

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

Heft 5

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 2. | Februar 1906

Einfache Desserts.

Apfelscheiben in Ausbacketeig in Schmalz und Butter gebraten, Weinbeeren in dickgekochten Zucker getaucht, mit Puderzucker bestreut und erkaltet und einzeln in kleine Papiermanschettchen gelegt, ebenso kandierte Nüsse, Pflaumen und Datteln bilden eine hübsche, abwechslungsreiche Dessertschüssel, deren Herstellung wenig Mühe verursacht. In Förmchen gedrückter Milchreis, den man umgestürzt mit Vanillesauce zur Tafel gibt oder den man, zu Würstchen gerollt, in Semmel und Ei paniert und in Fett ausbacken kann, hilft bei unerwartetem Besuch gut aus der Verlegenheit. Auch in den Fällen, wo das Hauptgericht der Mahlzeit etwas knapp ausgefallen ist, bietet diese billige Nachspeise einen guten Ausweg. Griesflammeri und Griesbeignets, Schokoladenspeise von Gries mit Schlagrahm, Citronen-, Wein- oder Weißbiergelee, sie alle sind bekanntlich wenig kostspielig, in den Rezepten einfach, und doch geben sie dem Menu stets einen willkommenen Schluß.

Rettig, Radieschen, Stangensellerie, Tomaten in Salz und Essig, Oliven vom Stein geschält, Käse, geröstete Peanuts, Paranüsse, Indianalmonds (Mandeln), Kokosnuß, Salzmandeln, Käsestangen, Chesterkakes, Käsefondues, die bei Diners nicht fehlen dürfen, sollte man der Abwechslung wegen auch zuweilen die Speisenfolge des täglichen Tisches beschließen lassen. In einigen Familien werden sogar als Nachtisch Mixed-pickles, saure oder Salzgurken, rote Rüben in Essig eingelegt und sauer eingemachte Pilze serviert. Daß alle süßen, warmen und kalten Mehl-, Milch-, Eier-, Saft- und Weinspeisen in das Gebiet des Nachtisches aufgenommen werden können, bedarf nicht erst der Erwähnung.

Ein neues amerikanisches Tafelgericht.

In kalifornischen Restaurant ist es heute gang und gäbe geworden, Abalone-„Bhowder", eine Art Suppe, Abalone-Suppe oder Abalone-Steak zu essen. Abalone-Schalen sind in allen Farben, gleich der Perlmutter, ausgelegt und sie weisen, wie diese, große Schönheit auf. Die Abalone-Muschelindustrie hat sich heute zu einer der wichtigsten geschäftlichen Unternehmungen entfaltet, die entlang der kalifornischen Küste angetroffen werden. In Port Firmin befindet sich eine große Brutstätte, die sich über einen halben Acre ausdehnt, und die Bewohner dieses Dorfes ernähren sich fast ausschließlich von den Abalonefängen. Bis vor wenigen Jahren wurde die Muschel lediglich um ihrer Schale willen gefischt, die die Fabrikanten von Souvenirs teuer bezahlten. Erst die in den Vereinigten Staaten ansäßigen Chinesen machten auf die vorzügliche Beschaffenheit des Fleisches aufmerksam, und der Handel lag bis dahin fast ausschließlich in den Händen der bezopften Söhne des Himmels. Wenn richtig zubereitet, gibt es wenige schmackhaftere Gerichte als überhaupt ein Abalone-Steak, und die Suppen und Chowder werden von vielen Feinschmeckern jeder Fleischbrühe vorgezogen. Die Abalone-Industrie hat sich im Laufe weniger Jahre ganz außerordentlich gehoben, und so wurden im Jahre 1903 z. B. über 800,000 Pfund Fleisch und nahezu vier Millionen Abaloneschalen gewonnen. Im Großverkauf wird das Abalonefleisch mit fünf Cents für das Pfund gehandelt, aber das gleiche Gewicht von Schalen, die besonders gute Eigenschaften besitzen, bringt den erstaunlichen Preis von 150,000 Dollars.

Eßt Hafermehl!

„Natur in der Kultur", so möchten wir die in jüngster Zeit mehr und mehr verbreitete, von den Aerzten vielfach vorgeschriebene Verwendung von Hafer zur täglichen Ernährung, besonders im Kindesalter nennen. Die hervorragenden Nähr-Eigenschaften dieser wohlschmeckenden Körnerfrucht durch ein besonderes Verfahren „aufzuschließen" hat sich die Firma C. H. Knorr seit vielen Jahrzehnten angelegen sein lassen. Mit Recht genießen darum ihre Hafer-Präparate, Hafermehl, Hafergrütze, Haferflocken, was feines Aroma, Leichtverdaulichkeit und Wohlbekömmlichkeit bei billigstem Preis anbetrifft, den besten Ruf.

Getrocknete Walnüsse wieder frisch schmeckend zu erhalten.

So vielen Leuten schmeckt die getrocknete Walnuß nicht mehr, während sie in grünem, frischen Zustande, wo die etwas bitter schmeckende Haut noch leicht vom Kern zu entfernen ist, den gleichen Leuten oft vorzüglich mundet.

Die Baumnüsse, so wie wir sie gegenwärtig im Laden erhalten, lassen sich auf folgende Weise wieder in ihren frühern Zustand zurückbilden: Eine Blumenkiste wird mit Erde gefüllt. Darauf legt man die zu verjüngenden Walnüsse, deckt dieselben zweifingerdick mit Erde und läßt die Kiste, deren Inhalt gleichmäßig feucht gehalten werden muß, in temperiertem Raume stehen. Nach etwa 14 Tagen können die Nüsse herausgenommen werden.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Brotsuppe. Man weicht Brot in Wasser, drückt es aus und röstet es mit Zwiebel in Fett, streut ein Löffelchen Mehl darüber, gibt ebenfalls ein wenig Kümmel oder gestoßenen Ingwer und Nelken hinein, oder auch gar kein Gewürz, und beim Anrichten ein Ei, sowie etwas sauren Rahm. Selbstverständlich kocht man zuvor das Brot tüchtig zart durch.

*

Brotsuppe mit Parmesankäse. Man schneidet von drei gestrigen Brötchen die Rinde ab, schneidet das Innere in halbfingerdicke Scheiben, diese dann in kleine Vierecke, taucht sie in zerlassene Butter, legt sämtliche nebeneinander auf ein Blech, bestreut sie dicht mit Parmesankäse und läßt sie im heißen Ofen gelbe Farbe annehmen. Nun werden die Schnittchen in die Suppenschüssel gelegt und mit guter kräftiger Fleischbrühe übergossen und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt serviert.

*

Lebersuppe. 125 Gramm Kalbsleber werden fein verwiegt und mit Salz, Muskatnuß, Schnittlauch, Petersilie und 1 Ei gut verrührt und dieses sodann in die siedende Fleischbrühe gerührt. Hat man nur Wasser, setzt man der fertigen Suppe etwas Fleischextrakt oder Maggi-Bouillon bei. Die Leber darf nur noch 2—3 Minuten aufkochen, sonst wird sie hart; auch soll die Suppe gleich aufgetragen werden.

*

Rehkoteletten (französische Art). Die Rehkoteletten werden hübsch zugestutzt, fein gespickt und nach Belieben über Nacht in folgende Beize

gelegt: Weißwein, etwas Kirschwasser, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Lorbeerblatt, ein Sträußchen Petersilie und einige Citronenscheiben. Nachdem die Koteletten abgetrocknet, werden sie in heißer Butter auf raschem Feuer angebraten, sobald sie weich sind auf einer heißen Platte in die Wärme gegeben. In der zurückgebliebenen Butter wird etwas Mehl gelblich gedünstet, eine fein geschnittene Schalotte, etwas verwiegte Petersilie, sowie Salz und Pfeffer zugefügt, alles mit der nötigen Beize und, wenn vorrätig, etwas Bratenjus 15 Minuten aufgekocht, die Koteletten in die Sauce gegeben, durch und durch erhitzt und kranzförmig angerichtet. Die Sauce noch eingekocht, mit einem Güßchen „Maggis Würze" im Wohlgeschmack gehoben und die Koteletten damit maskiert.

*

Huhn à la Marengo. Zwei junge Hühner werden ausgenommen, abgesengt und roh in sechs bis acht Stücke geschnitten und gesalzen, mit einigen Löffeln Olivenöl, einer Scheibe Zwiebel und Petersilie etwa 30—40 Minuten zur Seite gestellt. In einer flachen Kasserolle mit Deckel gibt man einige Löffel Olivenöl. Ist dieses heiß (wenn es raucht), so gibt man die Geflügelstücke mit den Gemüsen zu und bratet sie mit geschlossenem Deckel rasch auf allen Seiten an, dämpft sie dann etwa zehn Minuten, stäubt einige Löffel Mehl auf, gibt drei Eßlöffel Tomatenpüree, einige Löffel Fleischbrühe zu und schmort das Geflügel in etwa 20—25 Minuten fertig. Dann richtet man es an und gibt mit Butter übergossene Nudeln dazu.

*

Kleine englische Bratwürste. 2 Pfund schieres Schweinefleisch, 2 Pfd. derbes Kalbfleisch, 2 Pfund Nierentalg werden ganz fein durch die Fleischhackmaschine getrieben, mit etwa 1/2 Pfund eingeweichter Semmel, Salz nach Geschmack, gestoßenem Pfeffer, Gewürz, Nelken, fein geriebenem Wurstkraut, als: Pfefferkraut, Majoran, Thymian und Salbeiblättchen, sehr wenig Beifuß und geriebener Zwiebel oder Schalotte (auch nach Geschmack ein wenig Knoblauch) vermischt. Die Masse wird in dünne Därme gefüllt (die jetzt auch in Pergamentpapier imitiert werden) und fingerlang abgebunden. Sie werden fein gespeilert und in Butter oder Schmalz hellgelb gebraten.

*

Hirn mit Ei. In heiße Butter gibt man geschnittene grüne Petersilie und ein wenig Semmelbrösel, die man gelblich anlaufen läßt. Dann gibt man dazu das gut ausgewaschene und blanchierte Hirn von Kalb oder Schwein, Salz und Pfeffer und läßt es dämpfen; dann schlägt man ein Ei darüber und läßt es noch einige Minuten dünsten.

Gebackener Ring von gekochtem Schinken, Cornedbeef oder Suppenfleisch als Gemüsebeilage. Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 4 Personen. — Zutaten: 1 Pfund gekochter Schinken, Cornedbeef oder Suppenfleisch, 5 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebigs Fleischextrakt in 1 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst, 1 Eßlöffel Milch, Salz, nach Geschmack Muskatnuß, Butter, geriebene Semmel. Das Fleisch wird fein gehackt, von den Eiern, Milch, Mehl und dem aufgelösten Liebigs Fleisch-Extrakt ein Teig gemacht, das Fleisch darunter gerührt, mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt, das Ganze in eine sehr gut mit Butter ausgestrichene und geriebener Semmel ausgestreute Ringform gefüllt und in einem mäßig warmen Ofen gebacken. Nun stürzt man den Ring auf eine entsprechend große Gemüseschüssel und füllt das Gemüse hinein. Dies Fleischgericht eignet sich besonders gut zu jungen Erbsen, Carotten, Spargel, Blumenkohl oder Leipziger Allerlei.

*

Schafsragout mit Bohnen und gelben Rüben. Man schneide ein schönes Stück Schaffleisch, ca. 1 Kilo, in kleine Stückchen, salze und pfeffere diese ein, brate sie in Fett und röste alsdann in diesem einen starken Kochlöffel voll Mehl gelb. Gieße Wasser zu, daß es über dem Fleisch zusammengeht und lege Zwiebel mit Nelken hinein. Hierauf kommt eine dünne Lage Bohnen, feingehackte Petersilie und wieder Bohnen. Dann folgen Rübli, der Länge nach in zwei bis vier Stücke geschnitten, hierauf etwas Salz und Pfeffer und schließlich (wer es liebt) nach einer Weile kochen, noch halbgroße, beschnittene Kartoffeln obenauf, nochmals eine Prise Salz. Im Dampfkochtopf oder sonst gut zugedeckt, langsam gekocht, wird es ausgezeichnet und gibt, jedes Gericht für sich (d. h. die Rübli gruppiere man um die Bohnen herum) angerichtet, ein gutes Mittagessen. Die Sauce kann noch passiert werden. Bohnen und Rübli geben dem Ragout und letzteres wiederum dem Gemüse einen vortrefflichen Geschmack.

*

Haché. Zu abgesottenen Kartoffeln sehr gut schmeckend. Uebrig gebliebenes Suppenfleisch oder Braten wird fein gewiegt, Butter heiß gemacht und etwas Mehl und Zwiebel fein geschnitten, hell geröstet, dann mit Fleischbrühe abgelöscht. Das Fleisch, etwas Salz, Muskat, eine fein gewiegte Citronenschale, der Saft einer Citrone, sowie etwas Essig nach Belieben hinzugethan, dieses bei tüchtigem Umrühren zu einem dicklichen Brei gut aufkochen lassen, dann angerichtet.

*

Uebrig gebliebenes Fleisch gut zu verwenden. Eine fein gewiegte Zwiebel dämpft man mit einigen Kapern in Butter einige Minuten

lang und fügt dann eine Prise Mehl (zum Binden der Sauce) bei, läßt es anziehen und löscht mit Bratensauce oder guter Fleischbrühe ab. Läßt eine Viertelstunde kochen, nachher läßt man die in beliebige Scheiben geschnittenen Fleischreste 10—15 Minuten mitkochen. Beim Anrichten ordnet man die Schnitten auf eine erwärmte Platte. Ein Eigelb verrührt man mit einem Kaffeelöffel voll Essig und rührt es alsdann sehr schnell in die vom Feuer entfernte Sauce, gießt diese über das Fleisch und serviert sofort. Wer es liebt, kann auch einige in Scheiben geschnittene Cornichons beifügen.

*

Piroggen mit Pilzen. Bereitungszeit 1 Stunde. Für 4 Personen. Zutaten: 250 Gramm Mehl, 110 Gramm Butter, 4 Eidotter, 1 Löffel Milch, 1 Teller frische oder 60 Gramm getrocknete Pilze, 18 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Butter, Zwiebeln, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Mehl, 40 Gr. Butter, Eidotter, Milch und etwas Salz werden so fest zusammengeknetet, daß der Teig sich leicht ausrollen läßt. — Die sauber gewaschenen Pilze werden fein gewiegt, mit 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, aufgelöst in 2 Eßlöffel Wasser, 60 Gr. Butter, den Zwiebeln, Salz und Pfeffer eingeschmort. — Darauf wird die Farce durch ein Sieb gegossen. Alsdann rollt man den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brette dünn aus und bestreicht ihn mitttelst eines Pinsels mit Ei, setzt Häufchen von der Pilzfarce auf zwei Fingerbreit vom Rande und drei Fingerbreit von einander entfernt in der Größe einer Walnuß, schlägt die untere leere Seite des Teiges darüber, drückt den Teig rings um die Häufchen mit einem Weinglase halbmondförmig aus, worauf die Piroggen in Salzwasser gar gekocht werden. 1/8 Liter Pilzbrühe wird noch mit 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt gekräftigt, mit 50 Gramm Butter vermischt und als Sauce über die Piroggen gegeben.

*

Gute Kartoffelküchli. Man macht am Abend ein Vorteigli von Hefe (für 15 Cts.), 2—3 Löffel Mehl in cirka eine Tasse lauwarme Milch. In einer kleineren Schüssel wird es über Nacht gedeckt (mit einem reinen Tuche), ins Zimmer oder in die Küche — wo es eben nicht gerade kalt ist — gestellt, damit man am Morgen sehen kann, ob die Hefe gut ist, d. h. das Teigli etwas in die Höhe getrieben hat. Nun nimmt man 375 Gramm Mehl und 375 Gramm gesottene, geriebene Kartoffeln, eine kleine Hand voll Salz und ein Stück süße Butter, so groß wie zwei Nüsse, läßt die Butter in einem halben Liter lauwarmer Milch zergehen und bringt alles samt dem Vorteigli in eine größere Schüssel und mengt es gut mit dem Kochlöffel, gibt hier-

auf zwei Eier, die man erst etwas wärmt (durch kurzes Legen in warmes Wasser) in den Teig, den man tüchtig mit dem Kochlöffel bearbeitet. Wenn er Blasen wirft, läßt man ihn eine kleine Stunde lang ruhen, nimmt ihn dann auf das Nudelbrett, walkt ihn schwach fingerdick aus und sticht mit einem gewöhnlichen Wasserglas, dessen Rand man immer wieder in Mehl taucht, runde Küchlein aus, die im schwimmenden Fett (darf reines Schweinefett sein, am besten aber ist Palmin) gebacken werden. Sie gehen sehr auf, sind — wenn man das Fett gut abtropfen läßt — leicht verdaulich und schmecken mit Zucker und Zimmt bestreut vortrefflich zu Kaffee oder kalter Kompotte.

*

Mehlspeise von Schwarzbrot und Sauerkirschen. 375 Gr. Kirschen reibt man sauber ab, entfernt die Stiele und Steine, vermischt die Kirschen mit 90 Gramm Zucker, deckt sie zu und läßt sie zwei Stunden stehen. 4 Eidotter werden mit 90 Gramm Zucker schaumig gerührt und 180 Gramm geriebenes, altgebackenes Schwarzbrot darunter gegeben, ebenso 1/8 Liter zu Schnee geschlagener Rahm, 1 Theelöffel Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone und eine Prise Salz nebst dem steifen Schnee der 4 Eiweiß. Auf den Boden einer mit Butter ausgestrichenen Form kommt nun eine Schicht von dieser Masse, dann eine Schicht der gezuckerten Kirschen, wieder Brotmasse und so fort, bis die Zuthaten verbraucht sind. Den Schluß macht das Brot. In einem mäßig heißen Ofen backt man die Speise eine Stunde und serviert sie mit einer Kirschsauce. (Für 6 Personen.)

*

Seidene Zeuge zu waschen. Seidene Zeuge und Tücher wäscht man am besten in Theewasser und spült sie dann in Branntwein rein aus, worin etwas Zucker aufgelöst ist, und bügelt sie noch feucht. Zum Bügeln bedient man sich eines nur halbwarmen Stahles und legt Papier zwischen Bügeleisen und Zeug. Um Wagenfettflecken aus farbigen Stoffen zu entfernen, nehmen Sie Citronenöl oder gereinigten Terpentinspiritus, benetzen die Flecken damit, dann reiben Sie mit Flanell oder grauem Löschpapier nach, bis die Flecken vollständig verschwunden sind, darnach mit Wasser, in welchem etwas Rindsgalle gelöst ist.

*

Um schwarze Glacéehandschuhe aufzufrischen, nimmt man einen kleinen Löffel voll Salatöl unter Zusatz einiger Tropfen schwarzer Tinte, trägt diese Flüssigkeit mit der Spitze einer Feder auf die Handschuhe, und läßt dieselben an der Sonne trocknen.

*

Wer Strohmatten im Hause verwendet und diese, wenn sie schmutzig sind, mit Seife reinigt, wird wenig erbaut von dem Ergebnis sein, denn

die so abgeseiften Matten erhalten ein graugelbes Aussehen. Will man sie gut und richtig säubern, bürstet man diese Matten mit scharfer Bürste mit warmem Salzwasser ab.

*

Kleiderbürsten rein zu halten. Die eben gebrauchte Bürste reibe man jedesmal gegen ein reines Papier, welches man mit einer Hand gegen die scharfe Kante des Tisches hält, so lange, bis das Papier, welches man beim Reinigen immer verschiebt, rein bleibt. Dies ist in einigen Augenblicken geschehen. Man schont hierdurch die zu reinigenden Kleidungsstücke; oft leiden die Kleidungsstücke durch die unreinen Bürsten mehr als vom Gebrauche und vom Staube, und das viele Auswaschen mit Soda oder Seife ist denselben auch nicht zuträglich.

*

Dem Hartwerden der Petroleumdochten beugt man vor, indem man sie noch neu in Seifenwasser oder Essig auskocht.

*

Das Absterben der Blattspitzen bei Palmen. Um diesem Uebelstande abzuhelfen, sorge man dafür, daß die Pflanzen stets Feuchtigkeit und Wärme haben. Trockene Luft, wie dies in geheizten Zimmern stets der Fall ist, schadet den Pflanzen, man kann diesem durch häufiges Abwaschen der Blätter mit einem weichen Schwamm viel nützen, auch öfteres Ueberbrausen mit einer Blumenspritze ist sehr ratsam.

*

Das Verkitten der Fußbodenfugen, welches teils der Schönheitssinn verlangt, teils aber noch mehr aus gesundheitlichen Rücksichten geboten ist, läßt sich leicht und dauerhaft durch eine innige Mischung von frischem Käse (Quarck) und ungelöschtem Kalk bewerkstelligen. Man nimmt auf fünf Teile Käse einen Teil Kalk und setzt, wenn man den Kitt gefärbt zu haben wünscht, gelben Ocker und andere Erdfarben zu. Dieser Kitt erhärtet in den Fugen zu einer steinharten Masse, die sich nicht im Wasser auflöst und dem Aufwaschen der Böden widersteht.

*

Ein vorzügliches Mäusegift ist Chromgelb (chromsaures Bleioxyd), wie es als gelbe Malerfarbe, namentlich aber auch zum Anstreichen der Etiketten in Gärtnereien verwendet wird. Man überzieht 1 Pfund Roggenkörner durch Kneten mit den Händen mit gewöhnlichem Kleister und vermengt ein Viertelpfund Chromgelb mit 50 Gramm Weizenmehl. In dieses Pulver wirft man die verkleisterten Körner und läßt sie trocknen.

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