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

Objekttyp: **Appendix**

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

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

Heft 49

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. 12. | Dezember 1906

Elektrizität in Küche und Haus.

Seitdem die Elektrizität nach dem Ausspruche Werner und Siemens in die Reihe der schwer arbeitenden Mächte eingetreten ist, scheint uns die Benutzung der geheimnisvollen Naturkraft zu allen möglichen Vorrichtungen etwas Selbstverständliches. Wenn wir heute auf alle die Annehmlichkeiten, die uns die Elektrizität als Antriebskraft maschineller Einrichtungen gewährt, verzichten sollten, so würden wir einen Rückschritt in der Kultur machen, der kaum durch die physischen und geistigen Kräfte des Menschen oder durch andere maschinelle Tätigkeit ausgeglichen werden könnte. Auch in unserm Haus hat sich die maschinelle Kraft der Elektrizität als eine Helferin herausgebildet, deren wir kaum mehr entbehren könnten. Nicht nur die größeren Hotels, auch die Familie macht sich den Elektromotor zur Bewältigung und zur Erleichterung zahlreicher häuslicher Arbeiten nutzbar. Dort finden wir elektrische Lüftung, elektrische Aufzüge, elektrisch betriebene Wäschereien, Plättereien, Wasserversorgungs- und Kühlanlagen, Bäckerei-Einrichtungen, Reinigungs- und Hülfsmaschinen aller Art; hier hat sich der Elektromotor zum Antriebe der Nähmaschine eingebürgert, er hilft, wo es sich um eine größere Haushaltung handelt, beim Reinigen und Trocknen der Teller, er putzt die Messer, schält die Kartoffeln, schneidet Kraut und Rüben, und der elektrische Wandventilator führt die üblichen Dünste aus der Küche ab. Dabei sind die Anschaffungskosten gering und eine Abnutzung so gut wie nicht zu merken, so daß ein guter Elektromotor viele Jahre hindurch noch lange über die zur Amortisation der Anschaffungskosten nötige Zeit hinaus seine ursprüngliche Arbeitskraft bewährt. Dabei ist der Elektromotor stets zur Arbeitsleistung bereit, anspruchslos in Bezug auf Wartung, Bedienung; tritt sofort in Tätigkeit und verbraucht stets nur so viel an elektrischer Energie als der augenblickliche Kraftbedarf der Arbeitsmaschine erfordert.

Die Verwendung des Rußes

aus Schornsteinen, Oefen 2c. als Düngmittel verdient die größte Beachtung. Neun Teile Ruß mit einem Teile Salz gemischt, geben einen vorzüglichen Gartendünger. Bestreut man Samenbeete für Gemüsepflanzen im Herbst oder Winter mit einem Gemisch von Ruß, Salz und Asche, so bleiben sie von Ungeziefer, besonders von Erdflöhen, vollständig verschont und die jungen Pflanzen zeigen das üppigste Wachstum. Für Rüben, Mohnrüben und Karotten gibt es überhaupt kein besseres Düngmittel als Ofenruß. Rasenplätze, bei Regenwetter leicht mit Ruß bestreut, zeigen einen tiefdunklen, üppigen Graswuchs. Auch auf Obstbäume wirkt eine im Herbst oder Winter vorgenommene Rußdüngung ganz vorzüglich. Auch für Topfpflanzen ist Ruß ein ausgezeichneter Dünger. Für diesen Zweck übergießt man ihn mit kochendem Wasser — es empfiehlt sich ein Zusatz von Hornspänen — und gießt mit demselben ab und zu. So bedüngte Pflanzen zeigen einen freudigen Wuchs und vor allen Dingen eine herrliche Blattentwicklung. Für empfindliche und hauptsächlich für junge Pflanzen verwende man das Rußwasser, aber nur nach weiterer Verdünnung mit Wasser, da es in konzentriertem Zustande ihr Gedeihen leicht schädigt. Man sammle den Ofenruß darum für Düngzwecke und werfe ihn nicht achtlos beiseite.

Altdeutsche Gans.

In früheren Jahrhunderten brachte in Deutschland eigentlich nur der Wacholderstrauch, der in den Waldungen immer wild wuchs, ein Körnergewürz hervor, ehe man an die indischen Gewürze denken konnte. An wilden, aromatischen Kräutern wuchs ebenfalls genug, zudem setzte jede Hausfrau ihren Stolz darein, im Würzgärtlein allerlei Labkraut selbst zu ziehen, als Salbei, Thymian, Lavendel und dergl. — So brät man auch die Gans sehr einfach, indem man sie nach dem Rupfen und Sengen, nach Entfernung des Eingeweides, des Halses und der Flügel, sowie der Füße tüchtig wusch und dann mit zerstampftem Wacholderpulver und Salz gehörig einrieb. In den Rumpf steckte man nur Beifuß, Salbei und Thymian und machte sie dann unter fleißigem Begießen mit dem ausbratenden Fett, meist am Spieß, gar. Diese einfache, uralte Bereitungsart der Gans schmeckt außerordentlich gut und wird nach einmaliger Probe gewiß gern wiederholt werden. In Oesterreich ist diese Bratart noch heute vielfach die übliche.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kartoffelsuppe. In Fleischbrühe, der man noch etwas Wasser zugießt, kocht man rohgeschälte, geschnittene Kartoffeln, gehackten Welschkohl, einige Gelbrüben, etwas Sellerie und Lauch vollständig weich, schlägt die Suppe dann durch ein Sieb, gibt sie in eine Terrine, worin sich 2 gequirlte Eidotter und geröstete Semmelwürfel nebst einigen Löffeln süßem Rahm befinden.

*

Blitzbouillon, in Tassen serviert. Bereitungszeit 5 Minuten. — Für 5 Personen. — Zutaten: 25 Gramm frisches Suppenfett oder Butter, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Salz, 1 Eidotter, gewiegte Petersilie, 1 gebrannte Zwiebel, Muskatnuß, 1 Liter Wasser. Diese Zutaten lasse man einige Minuten kochen, verquirle Dotter, Muskatnuß mit etwas kaltem Wasser in der Terrine und füge die durchgeseihte Fleischbrühe hinzu.

*

Gehacktes Kalbfleisch im Netz. 1 Pfund aus Haut und Sehnen geschabtes Kalbfleisch wird fein gehackt; dazu eine in Milch geweichte und fest ausgedrückte Semmel, 2 Eier, Salz, etwas gewiegte Citronenschale, Zwiebel und grüne Petersilie (in Fett geröstet), dann soviel Semmelbröseln dazu gemengt, daß die Masse zusammenhält. Ein sauber ausgewaschenes Kalbsnetz füllt man wurstartig mit dem Gemengsel und brät dies mit Butter oder anderem Fett gar, gießt etwas Rahm oder Fleischbrühe daran und schneidet vor dem Anrichten fingerdicke Scheiben davon.

*

Ausgebeinte Gans à la Napolitaine. Die eigenartige italienische Bereitung der Martinsgans dürfte sich auch anderwärts Freunde erwerben und ist, nachdem das etwas mühsame und zeitraubende Geschäft des Ausbeinens vorüber, äußerst einfach. — Nachdem man mit scharfem Messer vom Rücken aus die Brust- und Rippenknochen, sowie das Rückgrat vorsichtig, ohne die obere Haut einzureißen, entfernt und die Keulen sorgsam ausgebeint hat, reibt man die nun offen daliegende Gans mit Pfeffer und Salz ein. Nun kocht man 250 Gramm ganz klein gebrochene Maccaroni in Salzwasser einmal auf, vermischt sie mit gut 125 Gramm geriebenem Parmesan- oder Emmentaler Käse und 75 Gramm recht frischer Butter, füllt dies alles in die Gans, die man nun zunäht und zu hübscher Form dressiert. In die Maccaroni-

fülle kann man nach Belieben noch Tomatenbrei mit einstreichen, sonst gibt man später eine Tomatensauce dazu. Die so zurechtgemachte Gans wird nun auf eine Holzleiter in die Bratenpfanne gelegt, mit einem leicht mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und mit 3/4 Liter kochendem Wasser übergossen. Dann brät man die Martinsgans unter fleißigem Begießen 1 1/2 Stunden. Statt Tomatensauce kann auch aus dem Bratenfond eine solche von Madeira mit Trüffeln oder eine braune Kapernsauce gegeben werden, doch darf dann die Füllung nicht auch Tomaten enthalten.

*

Gitzibraten. Das Gitzi wird hergerichtet wie der Hase; der hintere Teil wird mit Pfeffer und Salz bestreut, in die Bratpfanne in heiße Butter gegeben und mit Bratengarnitur unter häufigem Begießen mit kräftiger Fleischbrühe eine Stunde gebraten. Aus Brust, Hals und Kopf bereitet man ein Ragout, nach Art des Kalbfleischvoressens.

*

Schmackhafter Hackbraten. 500 Gramm Kalbfleisch und ebensoviel Schweinefleisch werden fein gehackt, Salz, Pfeffer, Muskat daran; für 10 Cts. Sardellen, welche sauber gewaschen und entgrätet sind, verwiegt, Weckmehl, oder 3 eingeweichte Wecken, ziemlich Zwiebel und Petersilie auch fein gewiegt und gedämpft alles mit 2 Eiern und 2 Löffeln sauerm Rahm gut vermischt in ein Kalbsnetz, das sauber gewaschen ist, gewickelt und gebraten.

*

Füllung für Tauben (altes Familienrezept). 6 feingehackte Taubenlebern, ebenso viel abgekochte Herzen und Magen, etwas eingeweichte und etwas geriebene Semmel, 15 frisch abgekochte Krebsschwänze und Scheren, ausgelöst und fein gewiegt, kommen dazu. Dann sind drei Eßlöffel zerlassene Butter oder dicker, süßer Rahm, Salz, Pfeffer und nach Belieben Muskat oder feingehackte Petersilie, Salbei und zwei Eier hinzuzugeben. Dies alles muß gut gemengt werden und ist dann in die Tauben zu streichen.

*

Gänseklein. Hierzu nimmt man alles, was nicht zum Braten gehört, mit Ausnahme des Schnabels. Reinige alles wohl, zerhaue es in nette Stücke. Schwitze es in Butter, magerem Speck, einigen Zwiebeln, tue eine Handvoll Mehl daran, lasse damit braun ansetzen, fülle mit Fleischbrühe auf und lasse gar kochen, es muß ausreichend Sauce sein, würze das Gänseklein mit einem halben Teelöffel Zucker und etwas Pfeffer.

*

Nierenomeletten. Man schneide eine Kalbsniere in dünne Scheiben, sowie Zwiebeln fein, brate dies zusammen in Fett rasch an, staube einen Löffel Mehl daran, salze und pfeffere, gieße mit Fleischbrühe oder Wasser an; backe inzwischen schöne dünne Omeletten, lege je in die Mitte derselben einige Löffel von dieser Fülle, rolle die Omeletten zusammen und serviere sie auf heißer Platte.

*

Eine gute Bratensauce war von jeher der Stolz unserer Hausfrauen. Sie erhöht den Wohlgeschmack des Fleisches und fördert dessen Verdaulichkeit. Namentlich bei aufgewärmtem Braten ist eine vollmundige Sauce unerläßlich. Für 6 Personen röstet man in eigroß gutem Bratenfett 2 Kochlöffel Mehl mit einer zerschnittenen gelben Rübe und einem Stückchen Zucker, rührt dies mit Wurzelbrühe zu sämiger Sauce, kocht sie mit Salz, Pfeffer und einem halben Lorbeerblatt gut auf, säuert sie angenehm mit Essig und gibt ihr mit einem Teelöffel Maggis Würze oder etwas Liebigs Fleischextrakt einen kräftigen Wohlgeschmack. Diese Sauce ist billig und rasch hergestellt, auch läßt sie sich durch verschiedene Zutaten, wie Rahm, Wein, zerschnittene Pilze, Essiggurken, feingehackte Sardellen u. s. w., sehr abwechslungsreich gestalten.

*

Gefüllte Aepfel. Große, schöne, säuerliche Aepfel, Doppelreinetten, reibt man mit trockenem Tuch sauber ab, schneidet oben an der Blume einen Deckel ab, sticht das Kernhaus aus, ohne die Stielseite durchzustoßen, und füllt die entstandene Höhlung mit folgender Mischung: 50 schöne, echte Kastanien schält man und zieht sie ab, kocht sie in gesüßter, mit einer Stange Vanille durchzogener Milch weich und reibt sie durch ein Sieb, rührt vier Eidotter darunter, mischt gut gequollene und verlesene kleine Rosinen oder Korinthen dazu, vermischt den Brei mit dem Schnee der vier Eiweiße und streicht ihn in die Aepfel, deckt den abgeschnittenen Deckel darauf und brät sie im Backofen schön hellgelb und weich. Oder man hüllt die Aepfel in Backteig und bäckt sie in Schmalz goldbraun, bestreut sie mit Zucker und trägt sie als Nachtisch auf.

*

Apfelschmarre. Man verquirlt ein halbes Liter süßen Rahm mit vier Gelbeiern, etwas Salz und reichlich 250 Gramm Mehl, dazu mischt man sechs säuerliche, geschälte, entkernte und in Würfel geschnittene Aepfel und 100 Gramm Zucker, gießt diese Masse in eine Pfanne, etwa 3 Centimeter hoch auf kochende Butter oder halb Schmalz, halb Butter, oder noch besser auf siedendes Palmin, deckt die Pfanne zu, stellt sie eine Viertelstunde in die Warmröhre, nimmt den Deckel

ab, bäckt den Schmarren dann auf beiden Seiten goldbraun, stürzt ihn aus und zerreißt ihn mit der Gabel in Brocken.

*

Apfelsaftspeise, Goldtröpfchen. Man zerkocht eine Anzahl schöner Borsdorfer Aepfel, seiht den Saft durch, setzt ihn aufs Feuer und läßt ihn unter fleißigem Schäumen kochen, fügt Zucker hinzu, einige Blatt feinzerschnitzelten Goldschaum und in Wein aufgelöste Gelatine. Um den Saft recht golden zu färben, kann man ihn vor dem Gelatinezusatz mit vier Eiweißen klären und ein Glas Rheinwein angießen. In Glasschalen zu füllen und auf Eis erstarren lassen.

*

Semmelscheiben. Man zerschneidet ein Weizenbrötchen in fingerdicke Schnitte, übergießt sie mit süßem Rahm, in dem etwas Vanille ausgezogen wurde und der mit 3 Eidottern verquirlt war. Sind sie durchgezogen, hebt man sie heraus, bestreut sie oben dick mit Zucker und Zimmt und brät sie in Butter goldbräunlich. Man reicht sie warm zum Kaffee oder neben frischem Beerenobst. Sehr angenehme Aushilfe bei plötzlich kommenden Gästen, wenn kein Kuchen mehr vorrätig ist. Jede Semmel ist dazu geeignet.

*

Zwiebackgericht. Eine Porzellanschüssel belegt man mit Zwieback, welche zuvor in mit Milch verrührtem Eigelb geweicht wurden. Darüber gibt man mit Zucker vermischtes, rohes Obst oder ein beliebiges Kompot, deckt die Schüssel zu und stellt sie in kochendes Wasser und läßt das Gericht 3/4 Stunden kochen, streicht alsdann den mit Zucker vermischten Eierschnee darauf und läßt diesen im Ofen gelb werden.

*

Spanische Omelette. Ungefähr ein Tassenkopf voll fetter und magerer Schinkenreste fein gehackt, verrührt man mit 6 ganzen, gut gequirlten Eiern, würzt die Speise mit einer fein geriebenen Knoblauchzehe und bäckt dies in einer Omelettenform.

*

Bauernkäsgericht. In einer Schüssel bringt man fein geschnitten eine Lage Brot, eine Lage guten Käs u.s.w., je nach benötigter Quantität und weicht alles mit heißem Wasser darüber geschüttet, ein. Die Schüssel wird zugedeckt und 1—2 Stunden auf den warmen Kochherd gestellt. Hernach bringt man die Masse aufs Feuer, rührt sie tüchtig, gibt, wenn nötig, noch Salz bei und nach ca. 10—15 Minuten übergießt man die Speise mit heißem Fett und darin gebräunten, feingehackten Zwiebeln, läßt sie unter Umrühren noch 5 Minuten kochen und gibt sie zu Tische.

Warmer Brotpudding. 200 Gramm Schwarzbrot wird in kleine Stücke geschnitten und mit kochender Milch übergossen, zugedeckt und 30 Minuten stehen gelassen. Unterdessen reibe man 125 Gramm Mandeln, verrühre sie mit 100 Gramm Zucker, Zitronenschale und 8 Eigelb, würze die Masse mit 2 Prisen Zimmt und einer Prise Nelkenpulver, gebe noch 60 Gramm erlesene und aufgekochte Weinbeeren hinzu, nach Belieben etwas Rum oder Kirsch, dann das gut verrührte Brot und zuletzt den Schnee der 8 Eiweiß und 100 Gramm leichtgeschmolzene Butter. Fülle die Masse in die Form und backe 50 Minuten. Serviert mit einer Rumsauce.

*

Florentiner Auflauf. 500 Gramm Quark, ein Viertelliter süßer Rahm, 50 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm Sultaninrosinen, 10 Eier, 50 Gramm Citronat. — Man schlägt den Quark durch ein Haarsieb, rührt den Rahm, Mehl, Zucker, Rosinen und Eigelb darunter und zieht zuletzt den Schnee der 10 Eiweiß leicht durch die Masse. Hierauf füllt man diese in eine mit Butter bestrichene Auflaufform von Porzellan und backt sie 3/4 Stunden im Ofen.

*

Bisquits ohne Butter, sehr haltbar in Blechdose. Auf 125 Gr. Zucker wird ca. 65 Gramm Mehl berechnet, 2 große Eier ganz genommen; das Ganze wird parfümiert mit feingehackter Citronenrinde, auch feiner Anis schmeckt gut darunter, dann alles tüchtig untereinander gerührt, geklopft und in kleine Törtchen-Model getan. Die Model werden zuerst mit frischer Butter gut angestrichen und nur halb gefüllt. Der Ofen darf nicht zu heiß sein. Die Bisquits können glaciert oder nur mit Zucker überstreut werden.

*

Käspastelli ohne Teig. 500 Gramm Weckli, von welchen die Rinde abgeschält ist, wird in Milch eingeweicht. 125 Gramm süße Butter wird schaumig gerührt, 6 Eigelb, die Weckli, 65 Gramm Parmesankäse beigefügt, ebenso der Eierschnee; die Masse wird in mit Butter bestrichene Förmchen gefüllt und gebacken.

*

Bisquitauflauf mit Aepfeln. Zwölf Aepfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit einigen Löffeln eingemachten Himbeeren zu einer dicken Marmelade eingekocht. Man streicht sie hierauf durch ein Haarsieb und stellt sie kalt. Nun werden sechs Eigelb mit 125 Gr. Zucker leicht gerührt, mit 46 Gr. Stärkemehl, der gehackten Schale einer Citrone und dem Schnee der sechs Eiweiß vermischt. Ein Teil dieser Masse wird in eine glatte mit Butter ausgestrichene Form gefüllt,

darüber legt man Oblaten, gibt auf diese Apfelmarmelade, die man wieder mit Oblaten bedeckt und sodann Teig. In dieser Abwechslung fährt man fort, bis die Form dreiviertel voll ist. Sie wird hierauf in den Ofen gegeben und hat 45 Minuten zu backen. Mit Zucker bestreut und mit einer beliebigen Fruchtsauce wird sie zu Tisch gegeben.

*

Apfelsinen einzulegen. Man wählt hierzu recht feinschalige, feste Apfelsinen, wiegt ebenso viel Zucker ab und schneidet sie auf einem Brett samt der äußeren Schale in fingerdicke Scheiben, entfernt die Kerne, tut sie mit dem etwa abgelaufenen Saft zu dem Zucker, den man mit einem halben Liter Wasser geläutert hat, und läßt sie so lange kochen, bis die Schale weich ist. Dann nimmt man die Scheiben vorsichtig heraus, legt sie nach dem Erkalten in Gläser, kocht den Zucker zu Sirupdicke ein und gießt ihn, wenn er abgekühlt ist, auf die Früchte. Nach zwei Tagen kann man ihn nochmals abgießen und aufkochen lassen. Auf diese Weise eingekocht, halten sich die Apfelsinen ausgezeichnet.

*

Brot vor Schimmel zu schützen. Als erprobtes Mittel gegen den Brotschimmel empfiehlt es sich, das frisch gebackene Brot, sobald es aus dem Ofen kommt, in einen Mehlsack zu stecken, in welchem noch etwas Mehl übrig geblieben ist, und zwar so, daß immer die Oberrinden des Brotes aufeinander zu liegen kommen. Hernach bindet man den Sack zu und hängt ihn an einem luftigen Orte freischwebend auf. Auf diese Weise läßt sich das Brot vier bis sechs Wochen aufbewahren, ohne daß sich Schimmel ansetzt.

*

Bettfedern reinigt man, indem man einen kupfernen Waschkessel über einem gelinden Kohlenfeuer erwärmt, die Federn in kleinen Quantitäten hineintut und sie recht oft mit einem Stock umwendet. Sobald die Federn ihre Volumen erweitern, nimmt man sie zum Abkühlen aus dem Kessel und füllt sie in die neuen oder gereinigten Bettgefäße.

*

Elfenbein-Tischmesser. Die vergilbten Elfenbeinschalen der Tischmesser werden binnen 3—4 Stunden vollständig weiß, wenn dieselben in eine Lösung von schwefliger Säure in Wasser gelegt werden. Noch einfacher ist es, das vergilbte Bein nur mit Wasser anzufeuchten und unter einer Glasglocke unmittelbar dem Sonnenlicht auszusetzen.

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