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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **30 (1908)**

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

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 9. | September 1908

Eßbare und giftige Pilze.

Nur wenige Wochen noch, und die Pilzzeit naht! Der Naturfreund sieht draußen mancherlei Pilze wachsen, aber — er kennt sie nicht, also sammelt und verwertet er sie auch nicht. Es gibt Leute, die sonst gerne Pilze essen, aber eine gewisse Scheu davor haben, auch andere Pilze kennen zu lernen; es könnten doch giftige darunter sein, und man liest so oft von Pilzvergiftungen!

Zunächst ist daran festzuhalten, daß die Zahl der im eigentlichen Sinne giftigen, das heißt, dem animalischen Leben schädlichen Pilzarten eine sehr geringe ist. Von den in den Büchern als „verdächtig" bezeichneten Pilzen würden sich bei eingehender Untersuchung sehr wahrscheinlich die meisten als unschädlich erweisen, doch ist es natürlich ein etwas zweifelhaftes Vergnügen, diese Prüfung am eigenen Leibe vorzunehmen. So gilt der Perlpilz (amanita rubescens) als verdächtig, während ich ihn schon seit Jahren esse. Ebenso wird er in Bayern und Italien als Speisepilz viel gesucht.

Wie schon erwähnt, hält sich mancher vom Pilzsammeln hauptsächlich darum fern, weil er fürchtet, unter den als eßbar geltenden leicht einen ähnlichen giftigen zu sammeln. Deshalb sei betont: das einzige sichere Mittel, sich vor Pilzvergiftungen zu schützen, ist die genaue Kenntnis der charakteristischen Unterscheidungsmerkmale. Das zweckentsprechendste Mittel, diese Kenntnis den Pilzfreunden zu verschaffen, sind sicherlich die vom Schreiber dieser Zeilen im Vorjahre zum ersten Male in der Schweiz veranstalteten Pilzausstellung und Pilzexkursionen.

Die Waldungen der Schweiz sind, wie schon andere Pilzforscher bekundet haben, ungeheuer reich an Pilzen. Einzelne der schmackhaftesten Sorten in großen Mengen; ich nenne nur den Steinpilz, der im Aargau an einzelnen Orten wagenweise gesammelt werden könnte. Und gerade dieser Pilz zählt zu den wertvollsten, da er sogar den Nährwert des besten Ochsenfleisches übertrifft. Er gibt frisch zubereitet ein kräftiges Gericht, aber auch getrocknet läßt er sich jahrelang aufbewahren, ohne

an Wert zu verlieren. Mit diesem Pilze wird in Bayern ein schwunghafter Handel getrieben und jährlich für ungefähr 3 Millionen Mark in den Wäldern gesammelt. Das Kilo getrocknet kostet 6—8 Franken.

Ein ebenso häufig vorkommender Pilz ist der Waldchampignon. Er gilt den Feinschmeckern als der begehrenswerteste unter den Pilzen und man nennt ihn darum auch den König der Pilze. Er wächst fast überall, doch erfordert dessen Einsammeln eine sehr genaue Kenntnis desselben. Fast alle Fälle von Pilzvergiftungen sind immer darauf zurückzuführen, daß jemand unter den Champignons den ihm ähnlichen Giftmollenblätterpilz mitgegessen hat. Und doch sind die Unterscheidungsmerkmale der beiden Pilze so wesentlich, daß dem Kenner eine Verwechslung unmöglich ist. Der Besitzer des Gletschergartens in Luzern, Herr Amrein, hat im alten Gütschtunnel vor kurzem eine große Zucht des Champignons angelegt, die in nächster Zeit einen reichlichen Ertrag abwerfen wird.

Für den Pilzfreund handelt es sich in erster Linie darum, die Grundkenntnisse der verschiedenen Pilzarten sich anzueignen; dann kann man getrost auf seinen Spaziergängen in Wald und Feld für sich oder auch als Erwerbszweig Pilze sammeln. Es sind ungeheure Werte, welche in unsern Wäldern nutzlos verfaulen, während sie in Geld umgesetzt, dem Lande viele Millionen Franken einbringen könnten. Ich will nur ein Beispiel anführen. An Waldrändern und Heideplätzen, an alten Baumwurzeln, auf Holzschlägen findet man oft einen kleinen, unscheinbaren, schwachstieligen Pilz, den sogenannten französischen Mousseron. Er tritt stets in großen Mengen auf und wächst bereits vom Juni an. Die spekulativen Franzosen versorgen die größeren Delikateßgeschäfte in der Schweiz und Deutschland mit diesem Pilz, indem sie ihn gegetrocknet in geschmackvoll hergestellten Paketchen zu 1 Fr. zum Verkauf bringen. Als Zusatz zu Braten ist er sehr geschätzt. Dieser Handel bringt den Franzosen jährlich rund 70 Millionen Franken ein. Nach starkem Gewitterregen kann dieser Pilz auch bei uns ohne Mühe tausendweise gesammelt werden. Aus Unkenntnis läßt man ihn lieber verfaulen.

In neuerer Zeit haben bereits einige Schweizerstädte begonnen, das „Fleisch des Waldes" dem Volke nutzbar zu machen. Zürich besitzt einen lebhaften Pilzmarkt, der vielen Personen Verdienst schafft, ebenso hat Winterthur im vorigen Jahre einen Pilzmarkt eingerichtet, welcher bereits schöne Erfolge aufzuweisen hat. Natürlich ist bei derartigen Märkten eine fachkundige Kontrolle unerläßlich, dann können auch diejenigen, welche weder Zeit noch Lust haben, die Pilze selbst zu sammeln, sich das köstliche Gericht verschaffen.

Gasexplosionen.

Grober Leichtsinn liegt meist vor bei Explosionen von Leuchtgas. Eine Gasflamme wird ungenügend ausgedreht oder gar nur ausgeblasen und dann das Lokal verlassen. Jetzt strömt das Gas aus, mischt sich mit der Luft im Zimmer, morgens betritt das Zimmer irgend jemand mit offenem Licht — eine furchtbare Explosion entsteht, die das ganze Haus gefährden kann und meist noch einen Brand verursacht.

An und für sich wäre die Gasbeleuchtung eigentlich die am wenigsten feuergefährliche; sie bietet der Oellampenbeleuchtung gegenüber die Vorteile, daß sie mit Ausnahme der mit Gummischläuchen versehenen Lampen und Apparate keine transportablen Flammen hat und deshalb durch Uebertragung kein Feuer entstehen kann, ferner, daß man es auch nicht mit flüssigen verschüttbaren Leuchtstoffen, wie Petroleum usw. zu tun hat.

Wenn man im Dunkeln ein Lokal betreten will, aus welchem sich Gasgeruch bemerkbar macht, muß man sehr vorsichtig sein. Sofort lösche man alle in der Nähe befindlichen Lichter aus, suche rasch einige Fenster zu öffnen, sorge dafür, daß ein kräftiger Luftzug in diesem Zimmer oder Raume stattfindet. Dann erst suche man, stets noch im Dunkeln, nach, ob man nicht die Stelle finden kann, wo ein Hahn offen ist oder noch besser, man schließe den Haupthahn an der Gasuhr und wage erst dann, wenn die Auslüftung des Lokales schon geraume Zeit gedauert hat, das letztere mit Licht zu betreten. Findet sich dann, daß kein Gashahn offen ist, so kann die Gasausströmung nur infolge einer schadhaften Stelle an der Rohrleitung stattgefunden haben. Man suche diese Stelle niemals selbst auf, sondern lasse sie durch einen Fachmann aufsuchen.

Bei offenem Licht sollen Arbeiten an Gasleitungen niemals vorgenommen werden, auch soll man niemals schadhafte Rohrstellen mit offenem Lichte oder mit brennendem Streichholze absuchen, sondern ein derartiges Geschäft ist stets einem fachkundigen Installateur zu überlassen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Tomatensuppe. In der Zeit, da die letzten Tomaten geerntet werden, hat man stets solche, die rasch gebraucht werden sollten. Man bricht etwa 8 Stück Tomaten in Stücke, fügt 50 Gramm feingehackten gekochten Schinken, eine gehackte Zwiebel, Petersilie und geriebenes

Weißbrot bei und dämpft dies alles zusammen in einem gut nußgroßen Stück frischer Butter. Dann wird die Masse durch ein Sieb getrieben, mit Fleischbrühe verdünnt, mit Fleischextrakt gekräftigt wieder aufs Feuer gegeben, gesalzen und mit Suppennudeln aufgekocht.

*

Suppe mit Hirnklöschen. Ein gehäutetes, fein gewiegtes und durch ein Sieb gestrichenes Kalbshirn wird mit zwei Eigelb, Salz, Muskat, 30 Gramm zu Schaum gerührter Butter und zwei Löffel trockengeriebenem Brot tüchtig verarbeitet, der steife Schnee der zwei Eier darunter gerührt, wenn nötig, zum Zusammenhalten noch etwas Mehl beigefügt und mit dem Teelöffel ausgestochen. Die Klößchen werden in siedendem Salzwasser zugedeckt gekocht, bis sie aufsteigen.

*

Feines Kalbsragout. Man dünstet ein Stück mageres, in Stücke geschnittenes Kalbfleisch ziemlich weich in Butter, stäubt es mit Mehl, gießt gute Fleischbrühe oder auch nur Wasser daran und läßt es weich dämpfen. Inzwischen kocht man grüne Erbsen und Blumenkohl, jedes für sich allein mit etwas Butter schön weich; diese Gemüse nebst etwas gedünsteten Pilzen mischt man ganz zuletzt mit dem Fleisch und serviert das Ganze als selbständiges Gericht.

*

Kalbskopf. Man erhält den Kalbskopf gehäutet vom Metzger und hat vor allem darauf zu sehen, daß er frisch ist. Er wird nun zuerst gebrüht und gut geputzt, dann einige Stunden gewässert. Nun setzt man ihn mit kaltem Wasser, etwas Essig und Salz, Pfeffer, einem halben Lorbeerblatt und etlichen Gewürzkörnern zu und kocht ihn langsam weich. Ist dies geschehen, befreit man ihn von den Knochen, schneidet ihn in beliebige Stücke. Hierauf bringt man 250 Gramm frische Butter zum kochen, rührt zwei Eßlöffel gehackte Petersilie, den Saft einer Citrone, etwas Salz und Pfeffer, sowie etwas Fleischextrakt hinein, läßt die Fleischstücke in dieser Brühe aufkochen und serviert sie.

*

Zigeunerplätzchen. Nimm hiezu ein zartes Stück Rindfleisch; schneide in Handgröße dünne Plätzchen, salze und pfeffere sie. 1 Zwiebel und etwas Petersilie werden fein verwiegt, die Plätzchen damit bestrichen, in heißer Butter gebacken und mit etwas leichter Brühe abgelöscht. Sie werden so noch ca. eine halbe Stunde gedämpft.

*

Kohlrabi mit Hammelfleisch. Die Köpfchen werden gut geschält, die Krone mit den ganz kleinen Blättern schneidet man ab und tut sie zu dem in Scheiben geschnittenen Kohlrabi, läßt ihn in kochen-

dem Wasser ein paarmal überwellen, gießt das Wasser ab und füllt heiße Hammelfleischbrühe darüber, fügt Salz und nach Geschmack etwas geriebene Muskatnuß hinzu und läßt dies weich schmoren, dann macht man die Sauce mit Buttermehl seimig. Die zartesten grünen Blätter streift man von den Stielen, läßt 1/4 Stunde in Salzwasser kochen, legt sie auf ein Sieb zum abtropfen, hackt sie fein und läßt sie mit Salz, Fleischbrühe, einigen Pfefferkörnern und etwas Buttermehl gehörig durchkochen, mischt dies dann beim Anrichten unter die Kohlrabischeiben oder legt es kranzförmig um die Schüssel.

*

Grüner Kohl nach Bremer Art. Die zarten Blätter des Kohls werden von den Stengeln gestreift und tüchtig gewaschen. Dann wird Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln, etwas gestoßenen Nelken, Zucker und Salz gekocht, der gut getrocknete Kohl in das kochende Fett getan, etwas Hafergrütze dazwischen gegeben und das Ganze fest zugedeckt 1/2 Stunde lang geschmort.

*

Blumenkohl. Den abgekochten Blumenkohl bestreut man mit einem fein gehackten harten Ei, dann mit Parmesankäse und übergießt das Gericht mit süßer Butter.

*

Gebackene Schwarzwurzeln. Die gut gereinigten Schwarzwurzeln werden in drei Zentimeter lange Stücke geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, dann auf ein reines Tuch gelegt. Von drei Kochlöffeln Mehl wird mit Wasser ein dickflüssiger Teig angerührt, drei Eigelb, zwei Löffel voll Olivenöl und der Schnee von den drei Eiweiß darunter gemischt. Nun werden die Schwarzwurzeln in diesem Teig umgekehrt und in heißem, schwimmendem Fett schön gelb gebacken, mit feinem Salz bestreut, erhaben angerichtet und mit gehackter Petersilie garniert.

*

Tomatenauflauf. 12—15 reife Tomaten werden halbiert, die Kerne herausgedrückt, das Fleisch mit 100 Gramm Butter und Salz weich gedämpft und dick eingekocht. 15—20 geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht, fein zerstampft oder durch ein Sieb gestrichen, mit einigen in Butter weiß gedämpften, gehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer und dem Tomatenbrei vermischt. Man füllt die Masse in eine Auflaufform, bestreut sie dick mit geriebenen Semmeln und Käse, gibt einige Butterflocken darauf und backt die Form im Ofen.

*

Krebssauce. 100 Gramm Butter und 120 Gramm Mehl werden auf mäßigem Feuer zu einer blonden Einbrenne geröstet, mit Bouillon

oder Milkenbrühe abgelöscht und zur richtigen Saucendicke aufgekocht. Nach 10 bis 15 Minuten fügt man Champignons samt ihrem Jus, sowie nach Belieben Morcheln und die vorbereiteten, in hübsche Stückchen geschnittenen Milken bei und läßt alles ca. 5 Minuten kochen. Im letzten Moment schmeckt man die Krebssauce mit einem Güßchen „Maggis Würze" ab.

*

Sauce tartare. Einer nicht zu dicken Mayonaise mengt man einen Eßlöffel voll gehackte Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Champignons, etwas Senf und Petersilie bei.

*

Schnell gemachter, sehr guter Blätterteig. 250 Gramm süße Butter zerschnitten, stark gewogen 250 Gramm Mehl dazu in eine Schüssel gegeben, ein kleines halbes Glas Wasser, in dem man eine gute Prise Salz auflöst, dazu geschüttet nebst einem Kelchgläschen voll Kirschwasser. Alles mit der Hand vermengt bis es gut vermischt ist und von selbst von der Hand läßt. Aufs Wirkbrett genommen und einmal ausgewallt mit viel Mehl, dann zusammengelegt und an einen kalten Ort gestellt. Am andern Tag morgens und abends je noch einmal ausgewallt und der Teig ist zum Gebrauch zu Obsttorten, Kuchen u. s. w. fertig.

*

Nudeln. 375 Gramm feines Mehl und 4 ganze Eier verarbeite man auf einem Backtische mit den Händen zu einem glatten Teig. Dieser wird in 3 oder 4 kleinere Stückchen geschnitten; jedes derselben nochmals besonders mit dem Ballen der rechten Hand glatt gearbeitet, sodann mit einem Rollholze zu dünnen Platten ausgewallt. Diese werden auf einen Tisch, welcher mit einem Tischtuch bedeckt ist, eine Stunde zum Abtrocknen gelegt und hierauf in feinere oder gröbere Nudeln geschnitten.

*

In Salzwasser eingelegte Tomaten. Man reinigt die Früchte, legt sie in einen Steintopf und begießt sie mit Salzwasser. (In je einem Liter Wasser werden 100 Gramm Salz gelöst.) Oben werden die Früchte etwas beschwert, das Salzwasser muß über ihnen stehen. So konservierte Tomaten werden den Winter über als Bratengemüse und zu Rindfleisch-Suppen verwendet.

*

Dörrtomaten. Daß die Tomaten, die sich nicht zum Einmachen eignen und falls man Marmelade genug hat, sich leicht dörren und dann als gute Suppenzutat verwenden lassen, möchte mancher Hausfrau noch unbekannt sein. Man legt sie auf mit Papier bedeckte Bleche

und schiebt sie in den ausgekühlten Bratofen. Ein Blatt Seidenpapier ist überzudecken, falls die Oberhitze zu stark ist. Sind die Früchte zur Größe von Hagebutten verschrumpft und ganz trocken, schüttet man sie wie Backobst in Tönnchen oder Säcke und verwendet sie gelegentlich.

*

Himbeercreme. Ein Kilo Himbeeren werden ausgedrückt. Der hierdurch gewonnene Saft wird mit zwölf Eigelb, 1/4 Liter Weißwein und 200 Gramm Zucker auf dem Feuer einmal aufgekocht und sodann mit dem Schnee von sechs Eiweiß vermischt. Man stellt die Creme nun vom Feuer, mengt 22 Gramm aufgelöste Gelatine darunter und füllt sie in die Form ein, worin man sie stocken läßt.

*

Gefüllte Aepfel. Von 12 geschälten Aepfeln schneidet man oben einen Deckel ab, höhlt das Kernhaus aus und füllt sie mit folgender Masse: 125 Gramm geschälte, fein gestoßene Mandeln, mit 80 Gr. Zucker, 2 ganze Eier und fein geschnittener Zitronat, zusammengerührt. Die gefüllten Aepfel setzt man in ein flaches, gebuttertes Geschirr, gießt 1/2 Liter Weißwein, mit Zucker versüßt, zu und backt sie im Bratofen. Der Saft der Aepfel wird noch mit etwas Himbeersaft eingekocht und als Sirup über die angerichteten Aepfel gegossen.

*

Reis und eingemachte Pflaumen. 500 Gramm Reis wird mit Zucker in Milch ausgequollen, alsdann die abgeriebene Schale einer oder der Saft zweier Zitronen und eine Prise Salz damit verrührt. Wenn der Reis halb kalt ist, werden vier stark geschlagene Eier dazu gegeben, wodurch der Reis eine sehr schöne Farbe annimmt. Inzwischen ist ein Glas abgezogener, gedämpfter Pflaumen auf einen Durchschlag gelegt worden, zum Abtropfen. Damit belegt man erst den Boden einer Form, füllt dann eine Schicht Reis darauf, deckt die Pflaumen und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist, wobei der Reis die Decke bilden muß. Zum Anrichten wird die Speise ausgeschüttet, der Plaumensaft wird mit einem Gläschen Arrak verrührt und gibt die Sauce.

*

Zitronmehlspeise. Eine Zitrone wird mit der Schale, ganz wie sie ist, in Wasser weichgekocht; dann zerdrückt man sie, nimmt die Kerne heraus und läßt die Zitrone verkühlen. Sodann reibt man sie in einem Napfe so lange, bis ihre Schale gänzlich zerrieben ist, rührt nach und nach 8 Eidotter und 140 Gramm Zucker hinzu, bis die Masse recht schaumig ist, gießt den Schaum der 8 Eiweiße darunter und bäckt den Auflauf bei Mittelhitze eine halbe Stunde lang. Er ist äußerst schmackhaft und wird ohne Sauce serviert.

Gurken bis in den Winter hinein frisch zu erhalten. Man schneide die schönsten und vollkommensten Exemplare mit Belassung des Stieles an der Gurke ab, reinige sie sodann in reinem Wasser mit einer recht weichen Bürste vorsichtig und sorgfältig von jedem Schmutz und trockne sie gut ab. Darauf bestreicht man dann dieselben mit Eiweiß und zwar so, daß keine Stelle der Oberfläche unbestrichen bleibt. Die so hergerichteten Gurken werden mit den Stielen an einer Schnur in einem trockenen Raum aufgehängt, so daß sich die einzelnen Stücke nicht berühren. Auf diese Weise halten sich die Gurken längere Zeit hinaus im besten frischen Zustande.

*

Konservieren der Eier. Die beste Konservierungsmethode für den Haushalt ist das Einlegen frischer Eier in Wasserglas. Ein Liter Wasserglas (Drogerien erhältlich) wird mit 10 Liter abgekochtem kaltem Wasser verdünnt und nachdem die Mischung tüchtig durchgerührt ist, wird sie über die in Steintöpfen eingelegten, gut gereinigten Eier gegossen. Die Flüssigkeit, welche später gallertartig wird, muß die Eier vollkommen bedecken. Eier, die so konserviert werden, erleiden an ihrem Geschmack keinerlei Einbuße, auch wenn sie ein halbes Jahr darin liegen. Die in Wasserglaslösung aufbewahrt gewesenen Eier müssen vor dem Kochen mit einer Nadel angebohrt werden, sonst platzen die Schalen. Das in den Töpfen übrig zurückbleibende Wasserglas kann man zum Reinigen von Geschirren, wozu sonst Soda verwendet wird, benutzen.

*

Cheviotröcke, besonders schwarze, wie sie gern in Verbindung mit einer Bluse als Arbeitskleid getragen werden, bekommen leicht glänzende Stellen an der Hinterbahn. Bürstet man gleich anfangs diese Stellen mit mildem Seifenwasser und Salmiak aus, so wird der entstehende Schaden beseitigt.

*

Gegen Runzeln. In kaltes Wasser gibt man so viel Benzoe-Tinktur, bis sich das Wasser milchweiß färbt. Dann taucht man einen reinen Leinwandlappen in die Flüssigkeit und betupft damit reichlich die Haut, die man trocknen läßt, ohne sie abzuwischen. So lange die Haut naß ist, muß man sich vor Zugluft hüten.

*

Zitronensaft mit Glyzerin vermischt, ist ein gutes Mittel, die Hände zart, weiß und weich zu erhalten. Es wird nach jedesmaligem Waschen in die Haut eingerieben.

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