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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **31 (1909)**

Heft 14

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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. 4. | April 1909.

Das Färben der Ostereier.

Früher färbte man die Ostereier ausschließlich mit Pflanzenstoffen, neuerdings geschieht es recht häufig mit Anilinfarben, die man überall für wenig Geld haben kann. Da die Eierschalen porös sind und leicht Sprünge (Risse) bekommen, so kann der im Wasser aufgelöste Farbstoff leicht eindringen. Man muß also bei der Wahl des Färbemittels etwas vorsichtig sein, besonders bei den Anilinfarben. Wendet man die unschädlichen Pflanzenstoffe, wie Zwiebelschalen, Roggen 2c. an, so verfahre man auf folgende Weise: Das Färbemittel bringe man mit Wasser auf's Feuer, lasse beides etwa fünf Minuten kochen, lege alsdann die Eier hinein und nehme sie nach 5—8 Minuten aus der kochenden Brühe wieder heraus. Man färbt grün mit einer Hand voll frischer Roggensaat oder frischen Spinatblättern, gelb mit Zwiebelschalen und Safran, strohgelb mit Mandelschalen, zitrongelb mit Brennnesselwurzeln, rot mit Fernambukwurzeln, violett mit den getrockneten Blumenblättern der schwarzen Malve, blau mit Blauholzspänen und braun mit Krapp. Legt man Blätter von Petersilie, Schafgarbe oder dergleichen auf das Ei, bindet sie mittelst Leinwandlappen fest und kocht sie in der Fernambukholzflüssigkeit, so erhält man bunte Eier mit weißen Blättern. Schneidet man Figuren aus Zwiebelschalen und bindet diese auf die Eier, so bekommt man rote Eier mit gelben Figuren. Zartes Rosa bis Purpurrot erhält man aus mehr oder weniger gepulverter Cochenille, Marmoriert färbt man mit gezupften Seidenflöckchen, welche am Ei festgebunden und in Wasser gekocht werden. Blau färbt man mit Lackmus, wozu ein Körnchen Soda gefügt werden kann. Auf so gefärbten Eiern lassen sich mit verdünntem Essig rote Zeichnungen anbringen.

Verbrannte Braten wieder herzustellen.

Versalzene Suppen und verbrannte Braten sind bekanntlich im Volksmunde die Werke verliebter oder unerfahrener junger Frauen und Köchinnen. Nicht selten hört man Junggesellen ihre Eheschen mit Hinweis auf diese unerquicklichen und nach ihrer Meinung unumgänglichen Zugaben der Flitterwochen bemänteln. Als ob dieses Unglück nicht auch alten erfahrenen Hausfrauen passieren könnte! — Man erwartet zu Tisch einige gute Freunde; es gibt im Hause viel zu tun, das Mädchen muß noch einige notwendige Einkäufe besorgen, im Ofen steht seit einer Stunde ein großer Braten. Die Hausfrau wartet seiner, mit eigenen Händen ihn begießend. Da klingelt es, sie ist genötigt selbst zu öffnen, schiebt aber vorher den Braten vorsorglich auf eine weniger heiße Stelle. — Eine kurze Visite einer befreundeten Dame. — Man entschuldigt sich, daß man mit der Küchenschürze angetan, nötigt den Besuch aber nichtsdestoweniger in den Salon. Mit Zittern und Zagen gedenkt man des verlassenen Bratens, hoffend, daß das Mädchen jeden Augenblick zurückkommen und die Dame sich entfernen müsse. Es vergehen qualvolle Minuten, zwar nicht zu viele, aber doch genug, um den Braten in ein Stück Kohle und die Bratenbrühe in Tinte verwandeln zu lassen. Was nun tun? Schon der Geruch des verbrannten Fleisches ist fast unerträglich, wie viel mehr der Geschmack! Nun, hoffentlich ist die schwarze Kruste nicht zu dick und unter ihr befindet sich noch einiges genießbares Fleisch. Während in einer anderen Pfanne ein Stück würflich geschnittener Speck und Butter bratet, schälen wir den Unglücksbraten ab, ganz rein, damit auch nicht ein Fäserchen vom Verbrannten daran bleibt. Es ist viel, was da auf dem Teller liegt, vielleicht einige Pfund! Aber gleichviel, was nicht zu ändern ist, muß ertragen werden! In die mittlerweile heiß und braun gewordene Butter legen wir das gerettete Fleisch und lassen es von allen Seiten anziehen. Starke Bouillon oder ein Kaffeelöffel Fleischextrakt in Wasser verrührt, geben Ersatz für die verlorene Bratenbrühe, etwas Rahm mit Mehl klar gerührt, geben der imitierten das Aussehen und den Geschmack der echten. Und siehe da! In einer Stunde merkt niemand mehr etwas von dem Unglück. Der Braten mundet allen ebenso gut, als sei ihm nichts geschehen. Nur allein die Hausfrau hat einen bittern Geschmack, ob vom Braten oder vom Aerger? Sie weiß es selbst nicht.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Blumenkohlsuppe. Aus 100 Gramm Suppe und 2 Löffeln Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze und füllt dieselbe mit kochendem Wasser oder Fleischbrühe auf, in welcher man kleine, sauber geputzte und in Salzwasser halb weichgekochte Blumenkohlröschen vollständig weich kochen läßt; man würzt die Suppe mit gestoßener Muskatblüte, zieht sie nach Belieben mit 2 Eidottern ab, und richtet sie über Klößchen von Hühner- oder Kalbfleisch oder anderer Art an.

*

Eine gute Frühlingssuppe. (Für 5 Personen.) Von einem eigroßen Stückchen Butter und zwei gehäuften Eßlöffeln voll Mehl macht man eine lichte Einbrenne, die man dann mit einem Liter leichter Fleischbrühe auflöst und zu glatter, seimiger Suppe kocht. In dieser läßt man in Streifen geschnittene Zwiebel — am besten von jener süßen, milden Art, welche man spanische oder ägyptische nennt — knapp weich kochen. Während dessen werden einige Hände voll Spinat und Kerbel verlesen, fein gewiegt und in die kochende Suppe gegeben, die damit nur einigemal aufzuwellen braucht. Eine kleine Messerspitze Natron beigefügt, gibt die frischgrüne Farbe. Vor dem Auftragen wird die Suppe mit zwei in Milch verrührten Eidottern abgezogen. Die Zwiebelstreifchen gelten als Einlagen und schmecken vortrefflich.

*

Schwäbische Spätzle in Fleischbrühe. 750 Gramm Rindfleisch werden als Suppenfleisch gekocht, die Brühe, wenn fertig, durchs Tuch gegossen, das Fleisch in Stücke geschnitten. Von 500 Gramm Mehl, 3 ganzen Eiern, Salz und einem Glas Wasser (1/4 Liter) wird ein zäher, tüchtig geklopfter Spatzenteig hergestellt, geschlagen, bis Blasen entstehen; dieser Teig wird auf das Spatzenbrett gegeben, und von diesem werden mit einem Messer längliche Spatzen in siedendes Salzwasser eingelegt; wenn sie einigemale aufgekocht haben, werden sie in lauwarmem Wasser abgeschwenkt, in die Fleischbrühe gegeben, ebenso auch in Stücke geschnittene, in Salzwasser gekochte Kartoffeln, sowie die Rindfleischschnitten; dann wird das Ganze mit Schnittlauch bestreut aufgetragen.

*

Kohlrüben mit Schweinebauch. (Hausmannskost.) Bereitungszeit 2—2 1/2 Stunden. — Für 5 Personen. Zutaten: 1 1/4 Kilo Schweinebauch, 30 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, aufgelöst in 2 Liter Wasser, 2 Kohlrüben, 100 Gramm Butter, 25 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Zucker. — 1 1/4 Kilo nicht zu fetter Schweinebauch (frisch oder

aus der Sulz) wird mit 2 Liter Brühe aus Liebig's Fleisch-Extrakt aufs Feuer gesetzt, gut geschäumt und langsam gekocht. Nun schält man 2 schöne, weiße oder gelbe Kohlrüben, schneidet dieselben in 4—5 Centimeter lange und 1 Centimeter dicke Stücke und brüht dieselben. Nachdem dies geschehen, werden sie abgegossen, gleich heiß zum Schweinebauch getan und mit diesem zusammen weich gedünstet. Sind Schweinebauch und Rüben weich, so wird das Fleisch herausgenommen; die Rüben macht man folgendermaßen fertig: 100 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Zucker werden auf dem Feuer etwas gebräunt, dann 25 Gramm Mehl zugesetzt, das Ganze mit den Kohlrüben verrührt, aufgestoßen und angerichtet, der Schweinebauch in Scheiben geschnitten und im Kranz um die Kohlrüben gelegt. Nun kann man den Kranz noch verschönern, indem man Scheiben von Fray Bentos-Ochsenzunge zwischen jede Schweinebauchscheibe legt, was sehr gut aussieht und auch paßt. Salzkartoffeln extra.

*

Gebackene Hühnchen. Die in vier Teile zerschnittenen Hühnchen werden eine Stunde lang in Salzwasser gelegt, abgetrocknet, im Mehl herumgewälzt, in zerquirltes Ei eingetaucht und dick mit geriebener Semmel bestreut, hierauf in ganz heißem Schmalz oder Schweinefett schnell ausgebacken. Mit ebenfalls in siedendem Fett ausgebackener Petersilie und Zitronenscheiben ausgeputzt, reicht man sie mit jungen Gemüsen oder mit neuen Kartoffeln und Gurkensalat.

*

Falscher Aal. Man schneidet von einem zarten Stück Kalbfleisch zwei Finger breite und ebenso hohe, viereckige Stückchen, würzt sie mit Salz und Pfeffer. Ebensolche Stückchen schneidet man aus einem gewässerten Kalbsnetz, in welches man die Fleischstückchen einwickelt; das Ganze nun umwickelt man mit zartem Weinlaub, reiht sie alle an Bindfaden oder hölzerne Spißli (ähnlich wie Leberspißli) und bäckt sie in heißem Fett schön gelb. Beim Anrichten zieht man die Fäden oder die Spißli aus und serviert sehr heiß. Schmeckt zu grünem Gemüse sehr gut.

*

Salat von Löwenzahn (wilde Cichorie). Diese, welche überall wild wächst, gibt bei ihrem ersten Erscheinen im Frühjahr oder bei milder Witterung im Winter einen sehr beliebten und gesunden Salat, den man wie die andere Cichorie anmengt oder auch nur mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer und dann meistens mit halbweich gekochten, halbierten Eiern umlegt. Besonders gut sind die Pflänzchen, welche sich unter Maulwurfshaufen finden, weil sie wie gebleicht und viel zarter als die anderen sind.

Französischer Salat. Etwa 3 Eier, etwas frische Bohnen und Erbsen, gekochter Fisch, Schinken, Oel, Essig und einige Tropfen Maggis Suppenwürze. Die hartgesottenen Eier werden geschält, das Weiße wird in Würfelchen geschnitten, das Gelbe fein zerdrückt, mit etwas Oel, Essig, Pfeffer und Salz zu einer sämigen Sauce abgerührt und mit den abgebrühten, abgespülten Bohnen, Erbsen, Rübchen, den Fisch- und Schinkenwürfelchen und zuletzt einigen Tropfen von Maggis Suppenwürze und fein verwiegten Kräutern vermischt. Das Ganze wird erhöht angerichtet und mit Pilzen, Gurken 2c. garniert.

*

Blumenkohlsalat. Der gut geputzte und blanchierte Blumenkohl wird in leichtem Salzwasser etwas weich gekocht, nach dem Abtropfen mit Essig, Oel und Pfeffer angemacht; man kann ihn auch, die Blumen nach oben, in die Salatschüssel gelegt, mit einer Remoulade-sauce übergießen.

*

Brunnenkresse-Salat. Die gesündeste aller Salate im Winter ist die Brunnenkresse. Sie wirkt erfrischend und blutreinigend, und wird deshalb von Aerzten in mancherlei Fällen als Kur empfohlen. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei anderen Salatsorten, die Zutaten sind Essig, Salz und Oel. Bei Patienten kann anstatt Essig Zitronensaft genommen werden.

*

Spargel au gratin. Guter Stangenspargel wird geputzt, gewaschen, in Bündel zusammengebunden, in siedendem gesalzenem Wasser 15 bis 10 Minuten gekocht, herausgenommen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Inzwischen hat man eine kräftige Béchamel-Sauce bereitet und dicklich eingekocht; mit dieser Sauce bestreicht man den Boden einer etwas vertieften runden, die Ofenhitze vertragenden Schüssel, legt dann eine Schicht Spargel darauf, die man wieder mit Sauce bedeckt, und fährt mit solchen abwechselnden Schichten von Sauce und Spargel fort, bis beides verbraucht ist. Die oberste Schicht Spargel bestreut man dicht mit feingeriebenem Mundbrot, träufelt reichlich hellbraun gemachte Butter darüber und stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen, der mehr Hitze von oben als von unten haben muß, oder über schwaches Holzkohlenfeuer, indem man sie mit einem kohlenbelegten Deckel bedeckt. Der Spargel, welcher auf diese Art schnell mit einer bräunlichen Kruste überzogen wird, gibt so ein sehr feines, schmackhaftes Gericht, welches man mit oder ohne Fleisch serviert, je nachdem er nur eine Mittelschüssel bei einer größeren Mahlzeit, oder ein Hauptgericht bildet.

*

Käseblättchen. Aus 1/4 Liter süßem Rahm, einigen Löffeln Mehl, Salz und einem Ei macht man einen leichten Teig, den man ganz dünn ausrollt, absticht und hellgelb bäckt. Eine Mischung von zu Rahm geriebener Butter, zwei feingewiegten Sardellen, 70 Gramm Chester- oder Schweizerkäse und rotem Pfeffer streicht man auf die Hälfte der Blätter und deckt die andere Hälfte fest darauf. Erkaltet zu reichen.

*

Dampfnudeln. 500 Gramm Mehl wird in eine Schüssel getan und mit nußgroßer Hefe, die in einer halben Tasse lauer Milch aufgelöst wurde, ein kleiner Vorteig angemacht (d. h. in der Mitte oder auf der Seite der Schüssel eine kleine Grube im Mehl gemacht und darin mit der Milch ein Teig angerührt). Nachdem dieser zugedeckt und an warmem Orte stehend zirka 1 Stunde gegangen ist, verarbeitet man das Ganze mit 125 Gramm Butter und Milch (zirka eine halbe Stunde) zu einem Teige, läßt ihn nochmals ruhen, formt dann mit dem Löffel Häufchen davon, die man auf das Blech oder in eine flache Kasserolle setzt, deren Boden alsdann mit etwas Milch bedeckt wird, und bäckt sie hellbraun heraus. Ein Stückchen Butter und zwei Löffel Zucker, der Milch zugefügt, erhöhen die Schmackhaftigkeit. — Meistens wird eine Eiercrême dazu gegeben.

*

Osterfladen nach Basler-Art. Eine Springform wird mit Mehl ausgepudert und mit dünn ausgerolltem Blätterteig ganz belegt. Folgende Fülle wird bereitet: 125 Gramm Reismehl mit etwas kalter Milch angerührt, aufs Feuer genommen und mit einem Liter Milch zu dickem Brei gekocht, 50 Gramm Butter dazu gegeben, dann erkalten lassen, 125 Gramm geschälte, durchgetriebene Mandeln, 125 Gramm Puderzucker, 1 Glas Rosenwasser, 150 Gramm Sultaninen nebst vier Gelbeiern dazu gerührt, zuletzt der Schnee der Eiweiß. Dieses in die ausgelegte Form gefüllt, den Rand des Teiges darüber gelegt, mit Eigelb bestrichen und eineinhalb Stunden gebacken. Nimmt man statt nur Milch die Hälfte Rahm, so ist der Kuchen noch feiner.

*

Hasenohren. Man zerklopft zwei ganze Eier und zwei Dotter mit einer Tasse saurem Rahm, drei Eßlöffel voll Zucker und einem Stücklein frischer geschmolzener Butter, gibt so viel feines Mehl darein, daß es einen leichten Teich gibt, den man wirken kann und wellt ihn zweimal wie einen Butterteig aus. Alsdann schneidet man mit einem zackigen „Küchlirädli" Stücke ab, die länger als breit sind, faßt zwei zusammen, legt sie in heißes Fett, backt sie gelb und bestreut sie nach dem Abtropfen mit Zucker und Zimmt.

Gebrannte Crême. 4—5 Eßlöffel Zucker wird in einer Messingpfanne braun geröstet, 1/2 Glas Wasser dazu getan, und wenn der Zucker aufgelöst ist, fügt man 1/2 Liter Milch bei. In einer Schüssel zerklopft man 6 Eigelb mit kalter Milch und schüttet die kochende Crême langsam unter beständigem Rühren daran. Dann tut man alles zusammen aufs Feuer, rührt beständig darin und läßt die Crême bis ans Kochen kommen, kochen darf sie eben nicht, da sie sonst körnig wird. Hierauf wird sie durch ein Sieb angerichtet. Das Weiße der Eier wird zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker vermischt und auf die Crême getan.

*

Rhabarberkuchen. Von 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker und zwei Eiern wird ein zu Obstkuchen jeder Art guter Zuckerteig bereitet. Man nimmt das Mehl auf das Teigbrett, schneidet die Butter fein darunter und arbeitet alles zu einem Teig zusammen. Mit diesem Teig belegt man eine Kuchenform und bäckt ihn im Ofen schön gelb. Der Rhabarber wird geschält, in Stenchelchen geschnitten, mit Wasser, etwas Wein und Zucker weichgekocht, und mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Wenn der Saft dicklich eingekocht ist, wird alles zusammen auf den gebackenen Boden der Torte gefüllt und noch mit etwas Zucker überstreut.

*

Sauer gewordene Fruchtsäfte. Wenn eingemachte Früchte und Fruchtsäfte in saure Gärung geraten, so kann man sie wieder gut machen, wenn man die Säfte abschüttet und wieder aufkocht. Fügt man noch etwas Zucker oder 1—2 Messerspitzen voll doppelkohlensaures Natron hinzu, so halten sich die Früchte noch besser.

*

Um trocken gewordene Hefe wieder aufzufrischen, weicht man dieselbe in lauwarme Milch, schüttet einen Teelöffel fein gestoßenen, weißen Zucker hinzu, rührt die Masse gut durcheinander und stellt sie zum Aufgehen an einen warmen Ort. Erfolgt die Gärung bald, so ist die Hefe kräftig genug, um sofort verwendet zu werden. Hebt sie sich langsam, schütte man bei jedesmaliger Gärung so oft einen Teelöffel voll Zucker nach, bis sie rasch steigt. Auf diese Weise verbessert hat die Hefe ebenso kräftige Wirkung, wie im frischen Zustande. In derselben Weise kann man auch eine nicht zureichende Quantität Hefe vermehren, wenn man bei der Gärung mit dem Zucker noch etwas warme Milch und einen halben Teelöffel roher, fein geriebener Kartoffel hinzufügt, gut durcheinander rührt und dies so oft wiederholt, bis man die hinreichende Menge hat. Man achte aber sorgfältig da-

rauf, daß das Gefäß mit der gärenden Masse an einen Ort gestellt wird, wo diese nur lauwarm bleibt. Wird die Hefe heiß, hat sie ihre Wirkung vollständig verloren, und man tut besser, sie wegzuschütten, als das Gebäck damit zu verderben.

*

Biscuitäpfeli. Man rührt 125 Gramm Zucker mit 6 Eigelb während einer Viertelstunde, mischt dann 125 Gramm Mehl darunter und zuletzt den steif geschlagenen Eierschnee. Alsdann gibt man diese flüssige Masse löffelweise in heißes Fett und bäckt sie schön goldgelb. Man serviert folgende Sauce dazu: 1 Glas Weißwein wird mit genügend Zucker so lange gekocht, bis er Faden zieht, und dann über die Aepfeli gegossen und einige Minuten zugedeckt stehen gelassen.

*

Gebackene Schneeballen. In 3/4 Liter Milch gebe man 125 Gramm frische Butter und etwas Salz, lasse dieses aufkochen, rühre 3/4 Kilogramm feines Mehl hinein und dämpfe die Masse auf dem Feuer ab, bis sie sich von der Kasserolle loslöst, lasse sie einen Augenblick verkühlen und rühre 12 ganze Eier darunter. Aus dieser Masse steche man nußgroße Stückchen heraus, lege diese in heißes Backfett ein, backe sie schwimmend unter stetem leichten Bewegen heraus, lasse sie abtropfen. Sie werden in Zucker und Zimmt gewendet und bergartig angerichtet. Nach Belieben kann man eine Crême, Weinsauce oder Sabayone dazu servieren.

*

Um Tapeten zu reinigen, muß zunächst der Schmutz durch leichtes Abbürsten mit einem Federbesen entfernt und die Tapete mit ziemlich altem Brot abgerieben werden. Die schmutzige Fläche des Brotes muß man von Zeit zu Zeit entfernen. Selbstverständlich muß darauf geachtet werden, daß mit der Brotrinde die Tapete nicht zerkratzt und das Abreiben nur in einer Richtung vorgenommen wird.

*

Vor dem feuchten Abwischen der Möbel sei gewarnt; das darf man ohne Schaden nur dann tun, wenn die Politur Jahrzehnte alt geworden ist. Eichengebeizte Möbel dürfen überhaupt nicht feucht abgewischt werden. Frisches Aussehen bekommen polierte Möbel, wenn behandelt, wie folgt: 120 Gramm Terpentinöl, 5 Gramm Paraffinöl gemischt, dann mit Läppchen auf die Möbel aufgetragen und mit trockenem großen Lappen sofort nachgerieben. — Eichene Möbel behandelt man genau so, aber mit verdünnter Politur, die man in allen Drogengeschäften kaufen kann.

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