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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **33 (1911)**

Heft 23

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. 6.** Juni 1911.

Behandlung der Nähmaschinen.

Beim Instandhalten der Maschinen spielen Oel und Petroleum eine wichtige Rolle. Wie manche Maschine ist schon nach wenigen Jahren derart ausgeschliffen, daß eine Reparatur notwendig wird, oder daß sogar eine neue angeschafft werden muß, und dieses nur aus dem Grunde, weil zu wenig Sorgfalt auf das Instandhalten der Maschine gelegt wird. „Wer gut schmiert, der gut fährt" — dieses alte Mahnwort möchten diejenigen nicht vergessen, welche mit Nähmaschinen zu arbeiten haben. Wöchentlich zweimal mindestens wende man ein Viertelstündchen an, um zuerst, nachdem das Schiffchen herausgenommen ist, etwas Petroleum mittelst eines Oelkännchens in die Oellöcher und an die der Reibung unterworfenen Teile zu bringen, und zwar nicht nur beim Maschinenteil, sondern auch beim Gestell. Alsdann lasse man die Maschine vor- und rückwärts arbeiten, damit das alte Oel, welches verdickt und verharzt worden ist, herausgeschleudert wird; denn das Petroleum hat die Eigenschaft, solch altes Oel aufzulösen. Danach wische man das übriggebliebene Petroleum hinweg und gebe tropfenweise reines Oel nach. Wenn die reibenden Teile nicht von Zeit zu Zeit etwas Oel erhalten, erhöht sich die Reibung zu sehr, und es entsteht das zu frühe Ausschleifen. Allgemein beliebt und der Billigkeit halber vorgezogen wird vielfach das Oel zusammen mit $^2/_3$ Petroleum in einer Flasche zum Oelen verwendet, oft sogar auch bloß Petroleum allein. Dieser Gebrauch ist unpraktisch und gänzlich verkehrt. Petroleum hat keinen ölenden Fettgehalt, im Gegenteil es löst das wenige zugesetzte Oel bereits in der Flasche auf. Damit geht die Maschine wohl recht leicht, aber — nach ein bis fünf Jahren ist man gezwungen, eine neue zu kaufen. Nur das Oel kann die Reibung vermindern, hierin liegt allein eine Sicherheit für längere Dauerhaftigkeit. Also man wende zuerst Petroleum an, dann reines Oel, niemals beides vermischt! Am besten verwende man Knochenöl aus der Apotheke oder Drogerie oder

bestes Maschinenöl aus den am Orte befindlichen Nähmaschinenhandhandlungen.

Der Wert der Zuckers im Kompott.

Mit Rücksicht auf die Einmachezeit kann man es den Hausfrauen, die den Anspruch darauf machen, sparsam und rationell zu wirtschaften und denen das Wohl der Ihrigen wirklich am Herzen liegt, nicht oft und eindringlich genug ans Herz legen, zum Einkochen ihrer Früchte nichts anderes zu verwenden als reinen natürlichen Zucker. Vor allen Dingen aber sollten alle Hausfrauen die jeden Nährwert entbehrenden künstlichen Süßstoffe, wie sie auch heißen mögen, aus der Küche zu verbannen suchen.

Wer seine Früchte mit reinem, natürlichem Zucker einkocht, erhält nicht nur das doppelte Quantum des ursprünglichen Gewichtes der Früchte an wohlschmeckendem, den gesunden sowohl als den kranken Menschen erfrischenden und stärkenden Kompott, sondern dasselbe besitzt außerdem infolge des großen Gehaltes an Zucker und Traubenzucker einen sehr hohen Nährwert.

Mit künstlichen Süßstoffen dagegen eingekochte Früchte ergeben nicht nur ein um die Hälfte geringeres Quantum gegenüber den mit Zucker eingekochten Früchten, sondern dieses Gemisch ist weder im Nährwert noch im Wohlgeschmack mit dem Zuckerkompott zu vergleichen.

Zur Geschichte unseres Eßzeuges.

Wie prunkend und stolz es heutzutage auch auf den Tischen der Vornehmen liegen mag, wie allgemein es geworden ist, daß es in civilisierten Ländern selbst der Aermste nicht entbehren mag — dennoch kann unser Eßzeug auf keine lange Ahnenreihe zurückblicken. Der Löffel zwar ist uralt, aber von Gabel und Messer als Tischgerät finden wir weder im Altertum, noch im Mittelalter auch nur die Spur. Soweit sich dies feststellen läßt, scheint Italien das Land gewesen zu sein, wo es zuerst, natürlich nur auf den Tischen der Höchststehenden, in Gebrauch kam. Gewiß ist, daß Messer und Gabel als Eßzeug in Deutschland zur Zeit des Hans Sachs noch unbekannt waren, denn in seiner Schrift „Der ganze Hausrat ꝛc." wird wohl alles erwähnt, was zum Hauhalt nötig ist, aber Messer und Gabel würde man da vergeblich suchen. Ein Vierteljahrhundert später etwa (1581) scheinen sie schon bekannter gewesen zu sein, denn in Rumbolts Kochbuch, das zu jener Zeit erschien, werden als Bestandteile der fürstlichen Tafeln

„Pironen oder Gäbelein" angeführt. In Frankreich war das Eßzeug merkwürdigerweise damals noch nicht bekannt; ein Schriftsteller jener Tage, der seine Reise durch Italien schilderte, machte sich sogar über dessen Gebrauch bei den Italienern lustig und meinte, dies geschähe nur aus übermäßiger Bequemlichkeit. Nach England wurde es erst im Jahre 1806 von Thomas Chorvale gebracht, der es während seiner Reise in Italien kennen gelernt hatte. In Italien selbst, wo, wie bereits bemerkt wurde, Messer und Gabel am frühesten bei Tisch im Gebrauch waren, scheinen sie in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts, wenigstens an Fürstentafeln, bereits allgemein geworden zu sein, denn Galerlus Martius, einer jener Gelehrten, die der prachtliebende Ungarkönig Mathias Corvinus an seinen Hof zog, wunderte sich nicht wenig, daß hier die Anwendung von Messer und Gabel bei Tisch noch ganz unbekannt wäre.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Rhabarber auf amerikanische Art.

Man schält die Stengel nicht, wäscht sie nur gut und schneidet sie in 1 cm große Stücke und bringt diese mit ganz wenig Wasser und dem nötigen Zucker in feuerfester Platte, zugedeckt in den Ofen, wo sie bei langsamem Kochen bald fertig sind. Die Stücke zerfahren nicht, bekommen eine schöne Farbe und behalten den angenehmen Geschmack besser.

Rhabarber-Creme: 500 Gr. geschälte Rhabarberstengel werden mit 250 Gr. Zucker und einem halben Glas Weißwein gekocht, verrührt und mit einem halben Löffel Kartoffelmehl, das mit wenig Wasser verrührt und damit aufgekocht, sämig gemacht. Nun schlägt man 2 Eiweiß zu festem Schnee, fügt 2 Löffel feingestoßenen Zucker bei und vermischt den erkalteten Rhabarber mit dieser Masse. Alles wird noch eine Stunde langsam gerührt; je länger man rührt, je feiner und ausgiebiger wird die Creme.

Kleine Rhabarberküchli. Die geschälten Stengel schneidet man 2—4 cm lang, tunkt sie in den Teig, den man für Aepfelküchli macht (nach Belieben nimmt man zu demselben etwas Wein und Zucker; sie werden dann mürber) und backt sie langsam gelb in schwimmendem Fett. Nachher werden die Küchlein mit Zucker bestreut.

Großer Rhabarberkuchen. Das Kuchenblech wird mit etwas Fett bestrichen und dann belegt man es gut mit ausgewalltem Teig,

entweder Butter-, Mürbeteig oder Hefenteig. Darauf legt man kleine geschälte Rhabarberstengel-Stücke, bestreut diese mit viel Zucker und schüttet darüber: 1 Löffel Mehl mit Rahm und 3—4 Eiern gut verklopft; langsam in mäßig geheiztem Ofen backen.

Rhabarber sterilisieren. Die Stengel werden geschält, klein geschnitten und ohne Wasser aufs Feuer gestellt; auf 500 Gramm Blattstiele nimmt man 250 Gr. Zucker. Langsam zum Kochen gebracht, einigemale aufgewallt, abgkühlt und dann in Gläser gefüllt. Bei 100 Grad noch 30 Minuten kochen lassen.

Rhabarbermus. Die Stengel werden gewaschen, geschält (bei ganz zarten Stengeln ist dies nicht einmal nötig), in 3 cm lange Stücke geschnitten und einige Minuten in so viel kochendes Wasser gelegt, daß letzteres darüber steht. Dann läßt man das Gemüse auf einem Sieb abtropfen. Auf 1 Kilo Rhabarberstengel werden 200—250 Gr. Zucker zugesetzt. Dann kocht man sie noch einige Minuten auf schwachem Feuer. Das Abkochen im Wasser entzieht dem Rhabarber die Säure ein wenig. Der Saft kann mit Zugabe von Zucker zu Gelee eingekocht werden.

Rhabarberküchli. In nicht zu dünnen Omelettenteig gibt man rohe Rhabarberwürfeli. Der Teig wird löffelweise schwimmend in heißem Fett langsam gebacken und gezuckert.

Rhabarberschnitten. Weißbrodschnitten werden beidseitig gebäht oder gebacken. Dann wird das schon angegebene Rhabarbermus darauf gestrichen.

Rhabarberkuchen. Brotteig oder Kuchenteig wird ausgewellt, gedörrtes, griebenes Brot darauf gestreut und dann werden die rohen Rhabarberwürfeli zugegeben. Zuletzt kommt eine Mischung von Mehl und Rahm oder Milch und Eier darüber, dann wird der Kuchen bei guter Hitze gebacken.

Feine Rhabarbertorte. Ein Springblech wird mit Butter- oder Süßteig belegt. 3—4 Eigelb mischt man mit 3 Löffeln gestoßenem Zucker und ebensoviel Mandeln gut durcheinander und streicht es auf den Teig. Darauf legt man reichlich feingeschnittene Rhabarberstengel mit etwas Zucker. Nun bäckt man den Kuchen, bis der Teig gelb und der Rhabarber weich ist, schlägt von dem Eiweiß einen steifen Schnee, mischt gestoßenen Zucker darunter, streicht ihn auf die Torte und schiebt sie noch ein paar Minuten in den Ofen.

Klare Reissuppe. 75—80 Gramm Reis, 2 Liter Fleischbrühe. Der erlesene, gewaschene Reis wird mit ½ Liter Wasser langsam zum Kochen gebracht. Wenn der Reis trocken ist, d. h. wenn alles Wasser aufgesaugt ist, so wird die heiße Fleischbrühe zugesetzt und die Suppe so lange gekocht, bis der Reis gut weich ist. Die Suppe wird über feingeschnittene Petersilie nnd nach Belieben über verklopftes Eigelb angerichtet. Für Liebhaber wird geriebener Käse dazu serviert.

*

Falsche Schildkrötensuppe. Ein Stück Kalbskopf, oder wenn nur für wenige Personen zubereitet werden muß, 2 gebrühte Kalbsfüße werden mit kaltem Wasser und Salz zugesetzt, 1 Stunde gekocht; dann läßt man sie in einem Siebe abtropfen, löst das Fleisch von den Knochen und schneidet es in kleine Würfel. Nun röstet man in heißem Fett 3—4 Eßlöffel Mehl und etwas feingeschnittenen Schinken schön braun, löscht mit 1 Liter guter Fleischbrühe und der Kalbskopfbrühe gut ab, gibt Sellerie, Lauch, Gelbrübe und Petersilie zu, kocht dies 1—1½ Stunden, entfettet wenn nötig die Suppe gut, und würzt mit spanischem Pfeffer, Madeira, Suppenwürze und richtet sie durch ein Sieb auf die in der Suppenschüssel angerichteten Kalbskopfstückchen an. Man kann die Suppe mit in Brot gerösteten Brotschnittchen servieren. Champignons oder sonstige Schwämmchen der Suppe beigegeben, schmeckt sehr gut. — Obiges Quantum reicht für 6 Personen.

*

Schweinekoteletten mit pikanter Sauce. Die Koteletten werden vom Fett befreit, mit Pfeffer und Salz bestreut und in Mehl gewälzt, dann läßt man Butter in einer Pfanne heiß werden, legt die Koteletten hinein und bräunt sie von beiden Seiten. Hierauf gießt man soviel Bouillon daran, daß sie fast bedeckt sind, gibt ein paar Tropfen Essig oder Zitronensaft hinzu und kocht es auf langsamem Feuer eine Viertelstunde. Die Koteletten legt man nun auf eine erwärmte Schüssel, vermischt die Sauce mit etwas Fleischextrakt und einigen Löffeln feingewiegten Pfeffergurken und gießt sie über das Fleisch.

*

Polnisches Schinkengericht. Für 6 Personen. Man schneidet 750 Gramm rohen, nicht zu fetten Schinken in reichlich messerrückendicke Scheiben. Diese legt man ca. 6 bis 8 Stunden, je nachdem der Schinken sehr mild oder sehr salzig ist, in eine Schüssel mit roher abgerahmter Milch, so daß die Milch ganz über dem Fleisch steht. Dann nimmt man die Scheiben heraus, läßt die Milch gut ablaufen und bestreut sie mit feingestoßenem weißem Pfeffer. Nun setzt man in einer Kasserolle 250 Gr. Butter zum Feuer, läßt diese leicht bräunen und gibt eine

mittelgroße feingeschnittene Zwiebel dazu. Alsdann werden die Schinkenscheiben schnell ein paarmal in der Butter gewendet; sie dürfen nicht zu lange Braten, da sonst das Fleisch leicht fest und trocken wird. Die fertigen Scheiben legt man in eine bereitstehende Schüssel. Sind alle gebraten, gibt man in die Butter 1/2 Liter guten süßen Rahm und etwas Fleischextrakt, läßt dies noch einige Minuten aufkochen und macht dann die Sauce mit etwas in Wasser angequirlten Mondamin oder Kartoffelmehl sämig. Dann legt man die Scheiben noch einige Minuten in die Sauce zurück und läßt sie an der Seite des Feuers ziehen, nicht kochen. Man reicht dieses Gericht mit Salzkartoffeln.

*

Saure Mocken. Zeit 2 Stunden. 1 Kilo Rindfleisch (Eckstück, Hüft und Schwanzfeder), 50 Gramm Fett, 2 Kochlöffel Mehl, 1 Löffel Zucker, 2 Deziliter Wein, 3 Deziliter Fleischbrühe, 1—2 Löffel saurer Rahm, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Pfefferkörner, 1 Gelbrübe. — Das Fleisch wird von sämtlichen Knochen befreit, tüchtig geklopft, in eine tiefe Schüssel gelegt und mit halb Wein, halb Essig übergossen. Die Gewürze legt man daneben. Je nach der Jahreszeit bleibt das Fleischstück 4—9 Tage in der Beize, worin es täglich umgewendet wird. Vor der Zubereitung wird es auf ein Sieb gelegt und abgetrocknet, in einem Löffel heißem Fett auf allen Seiten schnell angebraten. Man vermeide jedoch das hineinstechen. Im Rest des Fettes oder mit Speckwürfeln wird das Mehl und der Zucker braun geröstet, mit einem Teil des Beizessigs abgelöscht, die Fleischbrühe oder heißes Wasser, der Wein, das nötige Salz beigefügt und die Sauce siedend über das Fleischstück gegossen. Es wird darin zugedeckt langsam weich gedämpft. Eine Beigabe von Rahm verfeinert dsa Gericht.

*

Vanillesauce. Für 6 Personen: 1/2 Lit. Milch, 100 Gr. Zucker, 1 Vanillestengel, 1/2 Kaffeelöffel Maizena, 2 Eier (nach Belieben 1 nußgroßes Stück frische Butter), einige Körnchen Salz. Zucker, Milch, Vanille und Salz werden zusammen aufs Feuer gesetzt und nachdem das mit wenig Wasser aufgelöste Maizena zugefügt ist, unter öfterem Rühren aufgekocht. Unterdessen werden die Eier mit 2—3 Löffel Milch gut verklopft. Die siedende Milch (der man nach Wunsch die Butter zufügt) wird unter die Eier gerührt, sodann in eine Sauciere angerichtet und warm oder kalt serviert. Der Vanillestengel wird abgespült, zum Trocknen gelegt und zu weiterem Gebrauche aufbewahrt. Die Sauce wird kräftiger, wenn der Zucker etwas verstoßen, dann gelb geröstet und mit der Milch aufgekocht wird.

*

Mayonaisen-Sauce. 4 Eidotter und 1 Eiweiß werden mit einem knappen Theelöffel Salz so lange gerieben, bis sich die Masse verdickt. Dann gießt man während des Rührens ungefähr 1/8 Liter feinstes Provencer- oder Olivenöl nur tropfenweise in die Masse, sprengt hierauf abwechselnd Kräuteressig und Oel hinein, fährt damit unter beständigem Rühren fort, bis die Sauce richtig sauer ist, und gibt etwas weißen Pfeffer und Praprika hinzu. Nun bereitet man von 50 Gr. Butter und 3 Eßlöffel Mehl eine weiße Mehlschwitze und verrührt sie recht langsam und gründlich mit Hühnerbrühe, damit das Mehl ordentlich aufgeht und die Masse dickflüssig wird. Nach dem Erkalten gibt man die Oelsauce darunter und schmeckt sie ab. Auf Eis wird die Sauce rascher steif. Gießt man das Oel zu eilig auf die Eier, so zersetzt sich die Sauce. Für 8—10 Personen ausreichend.

*

Tomatensauce Man nehme sechs große, reife Tomaten, schneide sie in Stücke, befreie sie vom Kernhaus und lasse sie mit 50 Gr. Butter, in Stückchen geschnittener Zwiebel, Gewürz und etwas rohem Schinken langsam gar werden. Dann streiche man sie durch ein Sieb, rühre 2 Eßlöffel Mehl dazu und gieße nach und nach 1/2 Liter Fleischbrühe daran, um sie noch 1/2 Stunde an der Seite des Herdes ziehen zu lassen. Darauf verschärft man die Sauce mit etwas Zitronensaft und Pfeffer und zieht sie mit 1—2 Eidottern ab. Zu gekochtem Rind- und Hammelfleisch sehr gut.

*

Grüne Kartoffeln. Ein Kilo kleine, nicht mehlige Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und in siedendem Wasser halbweich gebrüht. In etwas frischer Butter wird ein aufgehäufter Eßlöffel voll verwiegtes Grünes (Spinatblätter, Petersilie und Zwiebelröhrli) samt 1—2 Kochlöffel Mehl gedünstet, mit Fleischbrühe oder Kartoffelbrühwasser zu einer glatten Sauce aufgekocht, etwas Salz, eine halbe Tasse Milch oder ein halbes Glas Weißwein den Kartoffeln zuletzt zugefügt, diese noch gar gekocht und beim Anrichten mit einem Güßchen Maggis Würze abgeschmeckt.

*

Spinat. Frischer Spinat wird erlesen, gut gewaschen, in viel starkkochendes Salzwasser gegeben und auf lebhaftem Feuer, ungedeckt rasch weich gekocht. Erscheinen die Blattrippen weich, so wird er rasch durch viel kaltes Wasser gezogen oder mit solchem überspült, gut ausgedrückt und fein gehackt. Kurz vor dem Servieren wird Fett heiß gemacht, feingeschnittene Schalotten, Zwiebelröhrchen, Petersilie, Schnittlauch und ein wenig Mehl darin gedämpft, mit einwenig Fleischbrühe abgelöscht, der Spinat beigegeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß

gewürzt, wenn nötig noch verdünnt, kochend gerührt, in eine heiße Platte angerichtet und sofort serviert. Zum Abkochen kann kleinwürflig geschnittener Speck zur Hälfte oder allein verwende werden, das Gemüse gewinnt dadurch sehr. Ist der Spinat schon älter, so kann zum Verdünnen Milch nebst Fleischbrühe verwendet werden. Eine Beigabe von frischer Butter oder Rahm kurz vor dem Anrichten verfeinert das Gemüse.

*

Reiseis. Schöner Karolinareis wird ausgequollen, abgegossen, mit süßem Rahm und Zucker gar, aber nicht ganz weich gekocht. Auf 500 Gramm Reis 1¼ Liter Rahm. Dann zehn Eigelb darunter gerührt, zuletzt der Schnee. Dies wird in kleine hübsche Förmchen oder Tiegelchen gestrichen, auf Eis sehr kalt gestellt, gestürzt und mit eingemachten Hagebutten bekränzt zur Tafel gegeben.

*

Spinatwähe. Zu einer ziemlich großen Wähe, die beim Bäcker gebacken wird, wird ein Kilo gutgereinigter Spinat roh verwiegt. 250 Gramm Spickspeck wird in kleine Würfelchen geschnitten, in einer Eisenpfanne zerlassen und heiß auf den Spinat gegossen. Dann rührt man von 3 Kochlöffeln Mehl und einer Tasse Milch oder besser Rahm ein zartes, nicht dünnes Teiglein an, schlägt 4—5 Eier darunter, rührt tüchtig und gibt dies mit dem nötigen Salz in den Spinat. Wenn man keinen Rahm hat, gibt man einige Butterflöckchen in den Spinat oder auf die für den Ofen zugerichtete Wähe.

*

Erbsensalat. Man koche ausgeschotete Erbsen in Salzwasser, lasse sie auf einem Sieb gut ablaufen und erkalten. Dann gebe man Würfelchen von gekochten Kartoffeln, gewiegten Zwiebeln, Salz, Oel oder ausgebratenen Speck, eine Prise Pfeffer daran, mische alles gut und umlege den Salat mit Vierteln von hartgekochten Eiern.

*

Um die Mottenbrut aus dem Pelz und dergleichen zu vertilgen, verfährt man in folgender Weise: Feiner trockener Sand wird so erhitzt, daß man nicht mehr die Hand darin leiden kann, daß er aber noch nicht sengt. Dieser Sand wird langsam auf dem Pelzwerk hin- und hergerollt, indem man ihn zwischen die Haare so recht auf die Haut kommen läßt. Das nun völlig gereinigte Pelzwerk wird nun, mit einem Mottenschutzmittel versehen, in starke gewachste oder in Eisenvitriol-Auflösung getauchte Leinwand verpackt und ist dann völlig sicher.

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