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

**Band:** 16 (1894)

**Heft:** 33

**Anhang:** Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der

Schweizer Frauen-Zeitung

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF: 26.10.2025** 

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

# Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Beitung.

Erscheint am driffen Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 8

August 1894

## Türkifder Kaffee.

Zu den unvergeßlichsten Erinnerungen, die der Reisende aus dem Drient mitnimmt, gehört die an den köstlichen braunen Trank aus den kleinen runden Täßchen, an den Casé alla turca, den er nicht wieder bekommt, sobald er in die westlichen Kulturländer zurückkehrt. Noch in Rumänien gibt es türkischen Kaffee; schon in Ungarn wird er alla franca

bereitet, d. h. nach abendländischer Weise.

In Alexandrien, erzählt Dr. Julius Stinde, in Stangens "BerkehrsZeitung", lernte ich den echten Kaffee des Orient zuerst kennen und seine
einsache Bereitung; die liebenswürdige Hausfrau einer dort seit Jahren
ansäßigen deutschen Familie weihte mich in die wichtigen Kleinigkeiten ein,
die beobachtet werden müssen, ihn so herzustellen, daß selbst Mohammed,
der hochgelobte, ihn allen Gläubigen empsohlen hätte, wäre er ihm vorgesetzt. Später habe ich in Kairo, am oberen Ril und in Konstantinopel
dem Kaffeekochen Aufmerksamkeit gewidmet, um zu ergründen, woran es liegt, daß man im Orient, selbst in dem ärmlichsten Kaffeehause, stets
ein gutes, mindestens ein genießbares Getränk erhält, während in unsern Städten, von Oorswirtschaften gar nicht zu reden, oft eine Brühe verabreicht wird, die der Orientale nie und nimmer für Kaffee halten würde,
wenn man ihm nicht ausdrücklich versicherte, es solle welcher sein.

Der türkische Kaffee läßt sich nämlich nicht aus Surrogaten herstellen, und das ist seine erste Tugend; seine zweite besteht darin, daß alle Kräfte der gebrannten Bohne in das Wasser übergehen, so daß der Trank fräftig ohne jene schädsiche Stärke wird, die den Aufgußkaffee aus viel Kaffee und wenig Wasser zu einem nicht ungefährlichen Genußmittel

macht.

Ich habe gefunden, daß die mir zugänglichen Vorschriften zur Bereitung des türkischen Kaffces entweder nicht genau oder lückenhaft sind und hoffe durch die Mitteilung meiner Beobachtungen jeden Freund dieses edlen Trankes in die Lage zu setzen, ihn echt und recht herzustellen. Sibt

es doch keine willkommenere Gabe, nach einem Dîner, als im Rauchzimmer zum Tabak ein Näpschen Kahwe.

Zunächst widmen wir den Bohnen unsere Aufmerksamkeit.

Es ist ein weitverbreiteter Jrrtum, daß der Drientale zu seinem unerreichbaren Kaffee die köstliche Mokkabohne nehme, ohne die es nicht ginge. Der echte Mokka ist selten und gelangt nur in die Hände Besvorzugter; jede harte, runde, durchscheinende, grünlichsbraune Bohne arabischer Abstammung wird außgesucht und für Kenner und beste Kunden bei Seite gelegt. Dagegen wird von abendländischen Häfen so viel und so schlechter Kaffee nach dem Drient gebracht, daß man sich dessen wundert. Aber der Drientale schätzt das Geld und kauft gern billig. Der Durchsschnittskaffee ist im Drient so mittelmäßig, daß er auf unsere Weise zusbereitet — alla franca — kaum zu genießen ist und daher beim Morgensfrühstück dem Thee in auffallender Weise Platz macht. Von demselben Material erhält man aber einen vorzüglichen Kaffee alla turca, wovon ich mich in Konstantinopel verschiedentlich überzeugt habe.

Eine gute Bohne gibt einen um so besseren Kaffee, je wohlschmeckenderen Aufgußkaffee sie liefert. Man kann daher jede der bei

uns gangbaren Sorten zum türkischen Raffee nehmen.

Beim Rösten ist darauf zu achten, daß die Bohne nur rehbraun, nicht dunkelbraun wird. Die Orientalen brennen sie über gelindem Kohlensfeuer in offenen Pfannen, Tiegeln oder Löffeln mit größter Sorgfalt. Sine Bohne, die gelb bleibt oder unter der braunen Haut gelb aufplatt, wird ausgesondert, denn solche ist ranzig und verdirbt alle übrigen Bohnen. Köstet man die Bohnen in verschlossener Trommel, so müssen sie halbsgebrannt ausgeschüttet und durchsucht und nach Entfernung der Gelblinge fertig gebrannt werden. Geschieht dies nicht, ist es mit dem echten Kahwe vorbei. Außerdem haben die frei gerösteten Bohnen ein viel seineres Aroma, als die in der Trommel gebrannten, an denen alle Brenzprodukte haften bleiben.

Der frisch gebrannte Kaffee (er kann auch einige Tage alt sein, ohne daß er viel Einbuße erleidet) wird nun im Mörser sein gestampst, und zwar so sein wie Puder-Chokolade. Man hat aber auch Kaffees mühlen, die ein so seines Pulver liefern, die sowohl in Kairo wie in Konstantinopel zu haben sind. Sie sehen aus wie längliche Messingstutterale und müssen während des Mahlens ein wenig geschwenkt werden, damit die Bohnen von dem eigentümlichen Mahlwerke erfaßt werden.

Das Dritte ist der Kochtops: ein verzinntes Kupser- oder Messingsgefäß mit langem Stiel und von der Form eines Doppelkegels, also unten und oben breit, in der Mitte verjüngt. Man füllt es bis zu zwei Drittel mit frischem Wasser und bringt dies ins kochen. Sobald es

wallt, nimmt man es von den Rohlen — starkes Feuer ist zu vermeiden — und rührt mit einem Löffelchen das Kaffeepulver hinein. Wie viel man nimmt, das hängt davon ab, ob der Kaffee mehr oder weniger stark werden soll; man braucht aber nur halb so viel, als zum Aufgußzkaffee notwendig wäre. Auch hier ist probieren unerläßlich. Im allzgemeinen reicht für den Inhalt einer sogen. Mokkatasse (30 Kubikcentimeter) ein schwach gehäufter Theelöffel Kaffeepulver zur Erzielung eines kräftigen Absuds.

Ist das Pulver vorsichtig in das heiße Wasser eingerührt, so setzt man den Kochtopf wieder auf die Kohlen und läßt einmal aufwallen, nimmt wieder ab und läßt zum zweitenmale, ein wenig von der Seite, aufstochen. Aber nur einen Augenblick, denn sonst vergeht der Schaum, den der Orientale für das Beste hält. Deshalb wird im Orient aus dem Kaffeetopse in jedes Täßchen zuerst ein wenig von dem Schaum

gegoffen und bann erft ber Abfub nachgefüllt.

Die Kahwedji kochen den Kahwe über glimmenden Kohlen, die sie mit einem Federwedel in Glut bringen, man kann ihn aber auch über einer regulierbaren Spirituslampe ebenso gut erlangen, und angenehmer noch als auf dem Kameelmistseuer, mit dem die Fellachenweiber am oberen Nil sich behelsen müssen, wenn genau so versahren wird, wie eben angegeben wurde. Er ist alsdann braun, ohne schwach zu sein, von herrlichstem Aroma, wie ihn Aufgußtassee selbst in den Wiener Maschinen nicht erreicht; er ist kräftig, ohne überstark zu sein.

Freilich liegt etwas Vodensatz auf dem Grunde der Tasse, der aber mag als Zeichen der Unverfälschtheit gelten, denn weder Malze, noch Rübene, noch Feigene oder sonst ein Surrogatkaffee setzt sich in gleicher, leicht erkennbarer Weise ab. Will man ihn süß haben, so wird der Zucker gleich dem aufkochenden Wasser zugesetzt. Nachsüßen und Sahnes

zusatz verträgt der türkische Raffee nicht.

Im Orient wird bei feierlichen Gelegenheiten Ambra ober Gewürzsnelke und Kardomom in den Kaffee gethan. So trank ich ihn auf einem Hochzeitsfeste bei Kopten in Kairo, und in der wundersamen Umgebung ließ ich mir auch den wunderlichen Nebengeschmack gefallen, nach dessen Ursprung ich mich natürlich erkundigte, da ich mir vorgenommen hatte, den Kaffee, oder wie er im Orient heißt Kahwe, eingehend zu studieren. Für gewöhnlich aber ziehe ich den einfach bereiteten Kaffee alla turca vor, und zwar als Nachtischgetränk oder zur Bewirtung eines rauchenden Freundes, auch dem Aufgußkaffee, dem Kaffee alla franca, der als Blümchenkaffee die Grenze der Entartung erreicht hat.

Und so in runden Schälchen mit Filigranuntersatz angeboten, erweckt der türkische Kaffee die Erinnerung an den Orient und die Sehnsucht

dahin. Und wer die Wunder des Morgenlandes noch nicht schaute, der hört sie gern erzählen bei dem dustenden heißen Trank, nach Art der Türken und Egypter bereitet, und in ihm regt sich das Verlangen, dem Osten zuzureisen, der aufgehenden Sonne entgegen.

## Efregeln.

Man setze sich nur zu Tisch, wenn man Appetit hat.

Man nehme die Mahlzeiten zu bestimmten Stunden ein.

Man überreize ben Appetit nicht durch allzu gewürzte Speisen.

Man lebe mäßig und überlade seinen Magen nicht; mit des letzteren Wohlbefinden eng im Zusammenhang steht die Stimmung und die Arbeitse kraft des Menschen.

Man pflege während der Mahlzeit einer anregenden und fröhlichen Unterhaltung; bei Aerger und Zank ist das Genossene nicht wohlbekömmlich.

Man mache beim Effen von seinen Zähnen ausgiebigen Gebrauch;

nur gut gefaute Speisen werden gut verdaut.

Man nehme sich zum Essen gehörig Zeit und genieße die Speisen nicht zu heiß. Die beste Suppe ist Gift, wenn sie zu heiß gegessen wird. Unsere Blutwärme beträgt 36 ° R., und dabei muten wir der Mundshöhle und dem Magen nicht selten zu, Speisen zu verschlucken, die mehr als 50 ° R. heiß sind.

Alle harten und nicht leicht zu zerkleinernden Teile der Nahrungs= mittel lasse man auf dem Teller liegen, sie verursachen Verdauungsstörungen. Die verschiedenen Genußmittel, besonders die Gartengewürze, gebrauche man als mäßigen Zusatz zu den Speisen, sie wirken vorteilhaft auf die Verdauung.

Nach eingenommener Mahlzeit setzt sich der Verdauungsapparat in mäßige Bewegung und ein Gefühl der Müdigkeit macht sich bemerkbar. Man ruhe daher, wenn immer möglich, ein wenig aus, ehe man sich wieder an seine Arbeit begibt.

Je besser die Nahrungsmittel, desto vollständiger werden sie aus-

genutzt. Verdorbene Speisen verwende man nie, sie schaden stets.

Man sehe auf Appetitlichkeit, Ordnung und Reinlichkeit in der Rüche und auf dem Tische, in den Gefäßen und in den Speisen, sie sind der Anfang und das Ende, die Grundlage jeden Haushalts.

## Für Küche und Haus.

Die Bohnen werden fein gerüftet und in siedendem Salzbohnen. Salzwasser eine Minute gekocht, abgekühlt und vertropft. In einer eichenen Stande wird eine 2 fingerbreit bicke Lage Bohnen gebreitet, je nach Umfang der Stande 2- 3 Hände voll Salz darüber und so fortgefahren, bis man alle ist; ein reines, weißes Tuch barüber gebreitet, die passenden Brettchen und die reingewaschenen, zum Beschweren erforderlichen Steine. Je nach der Menge der Bohnen, jedoch besser nicht zu viel, wird Salz mit siedendem Wasser angebrüht, erkaltet und über die Bohnen geschüttet, daß es eine Hand breit über den Brettchen zu ftehen kommt und 4-5 Wochen so gelassen. Nachher wird das Wasser sorgfältig abgegossen, Tuch, Bretter und Steine rein gewaschen, dann wieder leichtes Salzwasser aufgeschüttet; nach 6-8 Wochen sind die Bohnen genießbar. Bevor sie gekocht werden, muffen sie eine Nacht, ober besser gesagt 6-8 Stunden Um sie bis im Frühjahr schmackhaft zu erhalten, muß das Wasser alle 14 Tage erneuert werden; im Anfang mit frischem Salzwasser und später nur mit frischem, kaltem Wasser. machangen manie nu mit

Meine Salzbohnen sind immer ausgezeichnet, und ich bereite sie so. Ich mache Schmalz oder Bratensett heiß, dämpse eine feingehackte Zwiebel, süge einen Kochlöffel Mehl bei, lösche mit Bouillon ab und koche die Bohnen in dieser Brühe, je nach ihrer Art  $2-2^{1/2}$  Stunden. So zu-

bereitet schmecken sie wie frische. Bod us utollenge god des globesockendes

Anweisung zum sogenannten Apfelsteisch. Acpfel werden in Würfel geschnitten, mit Wasser, Zimmt, Zitronenschale und Zucker aufs Feuer gesetzt und weich gekocht, doch müssen die Stücke ganz bleiben. Während dessen hat man Korinthen gewaschen und weichgekocht und schüttet sie nun dazu. Nun kann man alle Reste Fleisch dazu verwenden, schneidet sie in kleine Stücke, gibt ein gutes Stück Butter in eine Kasserole, das Fleisch dazu, läßt es mit durchschwitzen, salzt es ein wenig, gibt einen Theelössel voll Fleischertrakt hinzu, rührt es mit den Aepfeln gut durch und richtet es an. Sehr gut zu weißen Bohnen oder Kartosselbrei.

Maccaroni mit Aepfeln. 1/2 Pfund Bruchmacearoni oder auch Nudeln werden in Salzwasser weich gekocht und darauf blanchiert. 12 bis 15 mittelgroße Aepfel wurden währenddem geschält und in kleinere Teile geschnitten, mit einem Gläschen Rhum oder Arrak, 4 Löffel klarem Zucker und einer Prise Salz, fest zugedeckt, gedünstet. Nun schichtet man in eine mit Butter ausgestrichene, mit Semmel panierte Form abwechselnd

The beginned some fractional affile

Maccaroni und Aepfel, gießt ctwas zerlassene Butter und zwei gequirlte Gier darüber, bestreut es mit Zwieback und bäckt es schön goldbraunt. Verfeinern kann man die Speise durch geriebenen, den Maccaroni betzgefügten Parmesankäse.

Specksauce als Tunke zu neuen, gesottenen Kartoffeln. Ein Stück Speck wird in Würfel geschnitten, hellgelb ausgebraten, einige geschnittene Zwiebeln werden beigefügt, und wenn diese gelb sind, kommen einige Löffel Mehl dazu. Abgelöscht wird mit Fleischbrühe oder Wasser. Nach Beigabe des nötigen Salzes und einer Prise Pfeffer wird die Sauce eine halbe Stunde langsam durchgekocht.

Verpakung der Schinken im Sommer. Nachdem der Schinken geräuchert und noch 2—3 Tage in der Luft gehängt hat, wickelt man ihn in Pergamentpapier fest ein, so daß oben nur die Schleife zum Aushängen frei liegt, dann rühre man Gips mit Wasser zu einem dünnen Brei und senke den in Papier gewickelten Schinken in diesen Gips, worauf man das Ganze in die Luft zum Nachtrocknen hängt. Der Schinken befindet sich nun in einem luftdichten Raume wie eingemauert und kann so zwei Jahre lang ausbewahrt werden.

Echt englische Cakes. Erforderliche Masse hiezu: 1 Kilo Mehl,  $^{1}/_{2}$  Kilo gestoßener Zucker, 7 Eier,  $^{1}/_{4}$  Liter Milch (knapp), 15 Gramm Hirschhornsalz (in der Apotheke zu haben),  $^{1}/_{2}$  Stange Vanille. Man macht die Milch lau, sprudelt die 7 Eier darein, schüttet in eine große, tiese Schüssel  $^{1}/_{2}$  Kilo Mehl, das halbe Kilo Zucker dazu, Vanille, sehr sein geschnitten, gleichsalls; das Hirschhornsalz zerdrückt man vorsichtig und gibt es auch hinein, dann langsam, nach und nach die Milch mit den Eiern. Das Ganze wird eine Stunde gut gerührt, dann mit einem Tuche zugedeckt und 24 Stunden stehen gelassen. Nunmehr gibt man das zweite halbe Kilo Mehl auf das Nudelbrett zum Teig, knetet denselben damit gut ab, rollt ihn teilweise messerückendick aus, sticht ihn mit beliedigen Formen aus und bäckt ihn so schnell als möglich in ungemein heißer Röhre.

Wie benimmt man den Seefischen den Seegeschmack? Man läßt die Fische auftochen, hebt sie dann aus dem tochenden Wasser heraus und taucht sie 2 oder 3 Sekunden in kaltes Wasser, hierauf werden sie in das kochende Wasser zurückgethan und gar gekocht. Durch das Eintauchen in das kalte Wasser, das sogenannte "Abschrecken", wird jeder Trangeschmack dem Fisch genommen und auch nicht der geringste unangenehme Geruch und Beigeschmack macht sich beim späteren Genießen bemerkbar.

Der Geschmack des Fischsleisches wird noch erhöht, winn dem Wasser, in welchem der Fisch gekocht wird, Zwiebeln und Gewürze beigegeben werden.

Braisiertes Ochsensilet. Ein Ochsensilet von 4—5 Pfund spickt man mit seinem Speck und umwickelt es mit Bindsaden, legt es in eine Bratzpfanne, in der sich einige Speckstreisen, einige Scheiben von Zwiedeln und Karotten, Thymian, Petersilie, Lordeer und dgl. besinden, salzt es, gießt ein halbes Glas guten Branntwein darüber und bedeckt es mit in Butter getränktem Papier. Bei stillem Feuer läßt man das Filet 3 Stunden im Backosen, wobei man es fleißig mit aufgelöstem Liebig's Fleischertrakt begießt, und richtet es mit der auf diese Weise entstehenden vortrefslichen Sauce auf einer Schüssel an, die man ringsum mit verschiedenen Gemüsen garniert.

Schwemmklöse mit Ei. Man schlage zwei Eiweiß in eine Obertasse, sülle den noch freien Raum mit Milch, schütte dann den Inhalt der Tasse in einen Napf und rühre die Flüssigkeit mit einer kleinen Obertasse Kartoffel: oder Reismehl und 35 Gramm Butter auf dem Feuer so lange, dis der Brei sich vom Kasserol löst. Man muß beständig rühren, damit die Masse nicht anhängt. Ist der Brei erkaltet, so rührt man 2 Dotter und etwas Salz daran, sticht mit dem Lössel kleine Klöse davon ab und kocht diese zugedeckt 8 Minuten. Diese Masse reicht für 6 Personen zur Suppe.

Schnecken-Nuleln. 500 Gramm Mehl werden mit etwas warmer Milch und 35 Gramm aufgelöster Hefe zu einem Teig angerührt und gehen gelassen. Hierauf werden 150 Gramm zerlassene Butter, zwei Löffel Zucker, 2 ganze Eier und 4 Eigelb darunter gearbeitet und so lange geschlagen, bis sich der Teig gut löst, darauf wird derselbe auf dem Nudelbrett messerrückendick ausgerollt, mit dem Backrädchen in lange, nicht zu schmale Streisen geschnitten, schneckenartig zusammengerollt, und in einer mit Butter gut ausgestrichenen Form nochmals gehen gelassen. In ungefähr 3/4 Stunde bäckt man diese Nudeln langsam und richtet sie mit einer Kahm-Sauce an.

Rahm-Nudeln. 250 Gramm Butter rührt man mit 5 Eidottern schaumig, ½ Liter Sahne zugefügt und soviel Mehl dazugenommen, daß es ein leichter Teig wird. Diesen rollt man in kleine, nicht zu starke Würstchen aus und läßt dieselben in 1 Liter Milch auftochen. In einer flachen Form läßt man 250 Gramm Butter steigen, legt die abgekochten Nudeln hinein und läßt sie, gut zugedeckt, gar backen.

Einfacke Ragontsauce zu verschiedenen Kleischreften, Klößen 2c. Man bräunt Mehl in Butter, läßt eine Zwiebel darin andämpfen und fügt einige Pfefferkörner bei. Zum Ablöschen gießt man Fleischbrühe oder Wasser und Saucenreste nach oder kräftigt, wenn pures Wasser nachgegossen wird, mit Fleischertraft. Dazu gibt man das nötige Salz, etwas gebräunten Zucker, in Essig gelegte Perlzwiebeln, in Scheiben geschnittene Salz oder Senfgurken, sowie etwas Essig. Reichen die Fleischreste, Klöße 2c. nicht aus, so vermehrt man die Masse mit angebratenen Brotschen und hart gekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern.

Ertrunkene Schwestern. 3 Eigelb, 65 Gramm Zucker, 65 Gramm feines Mehl und etwas seingewiegte Zitronenschale wird verrührt und mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Mit einem kleinen Löffel ausgestochene Portionen werden in Schmalz goldgelb gebacken. Wenn sie auf der Platte angerichtet sind, übergießt man sie mit heißem Wein, der mit Zucker und Gewürz gekocht wurde. Der Wein zieht in das Backwerk ein und gibt der Speise einen vorzüglichen Geschmack.

Gebrühter Eierkuchen. Zwei gehäufte Obertassen voll Mehl werden durch ein Sieb in einen tiesen Napf geschüttet, mit 3 Tassen kochendem Wasser überbrüht und glatt gerührt. Wenn der Teig etwas verfühlt, aber doch noch warm ist, rührt man das nötige Salz und das Gelbe von 5 Eiern darunter, schlägt das Weiße zu Schnee und schafft es leicht unter den Teig. Von dieser Masse backt man Omelettes, bestreicht sie mit einer beliebigen Marmelade, rollt sie zusammen und legt sie kreuzweis übereinander.

Schmußige und von der Sonne verbrannte Strohhüte reibt man strichweise mit Zitronensaft und bürstet dann strichweise mit pulverisiertem Schwefel nach. So gereinigt, stellt man den Hut dann auf einer Flasche in eine dunkle Stube und läßt ihn ganz trocken werden.

Schwarz lackiertes Leder glänzend zu machen. Als ein Herstellungsmittel des Glanzes auf lackiertem Leder wird empfohlen, 5 Teile Stearinfäure in 7 Teile Terpentinöl warm zu lösen, bis zu völligem Erkalten
zu rühren, wobei 3 Teile Kienruß zugesetzt werden. Man nimmt ein
wenig dieser Salbe auf ein dünnes Läppchen und reibt das lackierte Leder
damit ein, dann poliert man mit reinen, weißen Läppchen nach.