

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: 16.01.2026

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

Koch- & Haushaltungs-Schule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

No. 8

August 1894

Türkischer Kaffee.

Zu den unvergesslichsten Erinnerungen, die der Reisende aus dem Orient mitnimmt, gehört die an den kostlichen braunen Trank aus den kleinen runden Täschchen, an den Café 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 francesa bereitet, d. h. nach abendländischer Weise.

In Alexandrien, erzählt Dr. Julius Stinde, in Stangens „Verkehrs-Zeitung“, lernte ich den echten Kaffee des Orient zuerst kennen und seine einfache Bereitung; die liebenswürdige Hausfrau einer dort seit Jahren ansässigen deutschen Familie weihete mich in die wichtigen Kleinigkeiten ein, die beobachtet werden müssen, ihn so herzustellen, daß selbst Mohammed, der hochgelobte, ihn allen Gläubigen empfohlen hätte, wäre er ihm vorgesetzt. Später habe ich in Kairo, am oberen Nil und in Konstantinopel dem Kaffeeköchen 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 unsrnen Städten, von Dorfwirtschaften 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 kräftig ohne jene schädliche 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 Kaffees 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. Gibt

es doch keine willkommenere Gabe, nach einem Diner, als im Rauchzimmers zum Tabak ein Näpfchen Kähwe.

Zunächst widmen wir den Bohnen unsere Aufmerksamkeit.

Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, daß der Orientale zu seinem unerreichbaren Kaffee die kostliche Mokkabohne nehme, ohne die es nicht ginge. Der echte Mokka ist selten und gelangt nur in die Hände Bevorzugter; jede harte, runde, durchscheinende, grünlich-braune Bohne arabischer Abstammung wird ausgesucht und für Kenner und beste Kunden bei Seite gelegt. Dagegen wird von abendländischen Häfen so viel und so schlechter Kaffee nach dem Orient gebracht, daß man sich dessen wundert. Aber der Orientale schätzt das Geld und kauft gern billig. Der Durchschnittskaffee ist im Orient so mittelmäßig, daß er auf unsere Weise zubereitet — *alla franca* — kaum zu genießen ist und daher beim Morgenfrühstück 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 Kaffee nehmen.

Beim Rösten ist darauf zu achten, daß die Bohne nur rehbraun, nicht dunkelbraun wird. Die Orientalen brennen sie über gelindem Kohlenfeuer in offenen Pfannen, Tiegeln oder Löffeln mit größter Sorgfalt. Eine Bohne, die gelb bleibt oder unter der braunen Haut gelb aufplatzt, wird ausgesondert, denn solche ist ranzig und verdirbt alle übrigen Bohnen. Röstet man die Bohnen in verschlossener Trommel, so müssen sie halbgebrannt ausgeschüttet und durchsucht und nach Entfernung der Gelblinge fertig gebrannt werden. Geschieht dies nicht, ist es mit dem echten Kähwe vorbei. Außerdem haben die frei gerösteten Bohnen ein viel feineres 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 fein gestampft, und zwar so fein wie Puder-Chokolade. Man hat aber auch Kaffee-mühlen, die ein so feines Pulver liefern, die sowohl in Kairo wie in Konstantinopel zu haben sind. Sie sehen aus wie längliche Messingfutterale und müssen während des Mahlens ein wenig geschwenkt werden, damit die Bohnen von dem eigentümlichen Mahlwerke erfaßt werden.

Das Dritte ist der Kochtopf: ein verzinktes Kupfer- oder Messinggefäß mit langem Stiel und von der Form eines Doppelkegels, also unten und oben breit, in der Mitte verjüngt. Man füllt es bis zu zwei Dritteln mit frischem Wasser und bringt dies ins Kochen. Sobald es

wallt, nimmt man es von den Kohlen — starkes Feuer ist zu vermeiden — und röhrt mit einem Löffelchen das Kaffee-pulver 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 Aufgußkaffee notwendig wäre. Auch hier ist probieren unerlässlich. Im allgemeinen reicht für den Inhalt einer sogen. Mokkatasse (30 Kubikcentimeter) ein schwach gehäufter Theelöffel Kaffee-pulver 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, aufkochen. Aber nur einen Augenblick, denn sonst vergeht der Schaum, den der Orientale für das Beste hält. Deshalb wird im Orient aus dem Kaffetopfe in jedes Täschchen zuerst ein wenig von dem Schaum gegossen und dann erst der Absud 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 Kameelmistfeuer, mit dem die Fellachenweiber am oberen Nil sich behelfen müssen, wenn genau so verfahren wird, wie eben angegeben wurde. Er ist alsdann braun, ohne schwach zu sein, von herrlichstem Aroma, wie ihn Aufgußkaffee selbst in den Wiener Maschinen nicht erreicht; er ist kräftig, ohne überstark zu sein.

Freilich liegt etwas Bodensatz auf dem Grunde der Tasse, der aber mag als Zeichen der Unverfälschtheit gelten, denn weder Malz-, noch Rüben-, noch Feigen- 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 zugesezt. Nachsüßen und Sahnezusatz verträgt der türkische Kaffee nicht.

Im Orient wird bei feierlichen Gelegenheiten Ambra oder Gewürznelke 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 duftenden heißen Trank, nach Art der Türken und Egypter bereitet, und in ihm regt sich das Verlangen, dem Osten zuzureisen, der aufgehenden Sonne entgegen.

Ehregeln.

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

Man nehme die Mahlzeiten zu bestimmten Stunden ein.

Man überreize den 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 Arbeitskraft des Menschen.

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

Man mache beim Essen von seinen Zähnen ausgiebigen Gebrauch; nur gut gekauten 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 Mundhöhle 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 Nahrungsmittel 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 ausgenutzt. Verdorbene Speisen verwende man nie, sie schaden stets.

Man sehe auf Appetitlichkeit, Ordnung und Reinlichkeit in der Küche 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.

Salzbohnen. Die Bohnen werden fein gerüstet und in siedendem Salzwasser eine Minute gekocht, abgekühlt und vertropft. In einer eichenen Stande wird eine 2 fingerbreit dicke 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 darüber gelegt, 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 stehen 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, müssen sie eine Nacht, oder besser gesagt 6—8 Stunden wässern. 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.

Meine Salzbohnen sind immer ausgezeichnet, und ich bereite sie so. Ich mache Schmalz oder Bratenfett heiß, dämpfe eine feingehackte Zwiebel, füge einen Kochlöffel Mehl bei, lösche mit Bouillon ab und koch die Bohnen in dieser Brühe, je nach ihrer Art 2—2½ Stunden. So zubereitet schmecken sie wie frische.

Anweisung zum sogenannten Äpfelsteissi. Äpfel 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 durchschwülen, salzt es ein wenig, gibt einen Theelöffel voll Fleischextrakt hinzu, röhrt es mit den Äpfeln gut durch und richtet es an. Sehr gut zu weißen Bohnen oder Kartoffelbrei.

Maccaroni mit Äpfeln. 1½ Pfund Bruchmaccaroni oder auch Nudeln werden in Salzwasser weich gekocht und darauf blanchiert. 12 bis 15 mittelgroße Äpfel wurden währenddem geschält und in kleinere Teile geschnitten, mit einem Gläschchen 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

Maccaroni und Nüpfel, gießt etwas zerlassene Butter und zwei gequirte Eier darüber, bestreut es mit Zwieback und bäckt es schön goldbraunt. Verfeinern kann man die Speise durch geriebenen, den Maccaroni beigefügten Parmesanfäße.

— *

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.

*

Verpackung 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 Aufhängen 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 Raum wie eingemauert und kann so zwei Jahre lang aufbewahrt werden.

*

Echt englische Cakes. Erforderliche Masse hiezu: 1 Kilo Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßener Zucker, 7 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch (knapp), 15 Gramm Hirschhornsalz (in der Apotheke zu haben), $\frac{1}{2}$ Stange Vanille. Man macht die Milch lau, sprudelt die 7 Eier darein, schüttet in eine große, tiefe Schüssel $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, das halbe Kilo Zucker dazu, Vanille, sehr fein geschnitten, gleichfalls; 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 messerrückendick aus, sticht ihn mit beliebigen Formen aus und bäckt ihn so schnell als möglich in ungemein heißer Röhre.

*

Wie benimmt man den Seefisch den Seegeschmack? Man läßt die Fische aufkochen, hebt sie dann aus dem kochenden 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 Trancheschmaß dem Fisch genommen und auch nicht der geringste unangenehme Geruch und Beigeschmack macht sich beim späteren Genießen bemerkbar.

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

*

Braisiertes Ochsenfilet. Ein Ochsenfilet von 4—5 Pfund spickt man mit seinem Speck und umwickelt es mit Bindsfaden, legt es in eine Bratpfanne, in der sich einige Speckstreifen, einige Scheiben von Zwiebeln und Karotten, Thymian, Petersilie, Lorbeer und dgl. befinden, salzt es, gießt ein halbes Glas guten Branntwein darüber und bedeckt es mit in Butter getränktem Papier. Bei stilllem Feuer läßt man das Filet 3 Stunden im Backofen, wobei man es fleißig mit aufgelöstem Liebig's Fleischextrakt begießt, und richtet es mit der auf diese Weise entstehenden vortrefflichen Sauce auf einer Schüssel an, die man ringsum mit verschiedenen Gemüsen garniert.

*

Schlemmklöße mit Ei. Man schlage zwei Eiweiß in eine Obertasse, fülle 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, bis der Brei sich vom Kässerol löst. Man muß beständig rühren, damit die Masse nicht anhängt. Ist der Brei erkaltet, so röhrt man 2 Dotter und etwas Salz daran, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon ab und kocht diese zugedeckt 8 Minuten. Diese Masse reicht für 6 Personen zur Suppe.

*

Schnecken-Nudeln. 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 Streifen geschnitten, schneckenartig zusammengerollt, und in einer mit Butter gut ausgestrichenen Form nochmals gehen gelassen. In ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunde bakt man diese Nudeln langsam und richtet sie mit einer Rahm-Sauce an.

*

Rahm-Nudeln. 250 Gramm Butter röhrt man mit 5 Eidottern Schaumig, $\frac{1}{4}$ 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 aufkochen. In einer flachen Form läßt man 250 Gramm Butter steigen, legt die abgekochten Nudeln hinein und läßt sie, gut zugedeckt, gar backen.

Einfache Ragoutsauce zu verschiedenen Fleischresten, Klößen &c. Man bräunt Mehl in Butter, lässt eine Zwiebel darin andämpfen und fügt einige Pfefferkörner bei. Zum Abkönnen gießt man Fleischbrühe oder Wasser und Saucenreste nach oder kräftigt, wenn pures Wasser nachgegossen wird, mit Fleischextrakt. 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 &c. nicht aus, so vermehrt man die Masse mit angebratenen Brotscheibchen und hart gekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern.

*

Ertrunkene Schwestern. 3 Eigelb, 65 Gramm Zucker, 65 Gramm feines Mehl und etwas feingewiegte 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 tiefen Napf geschüttet, mit 3 Tassen kochendem Wasser überbrüht und glatt gerührt. Wenn der Teig etwas verkühlt, aber doch noch warm ist, röhrt 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.

*

Schmutzige 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 glänzen zu machen. Als ein Herstellungsmittel des Glanzes auf lackiertem Leder wird empfohlen, 5 Teile Stearinäure in 7 Teile Terpentinöl warm zu lösen, bis zu völligem Erkalten zu röhren, 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.