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

Band: 17 (1895)

Heft: 29

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 Frauen-Beitung.

Ericheint am britten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 7

Inli 1895

Meber die Verwendung und Burüftung der Pilze in der Küche.

(Schluß.)

Morcheln auf italienische Art. Schneide deine Morcheln nach dem Schälen und Waschen in Stücke und bring sie mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und einem Büschel seiner Kräuter auf ein lebhaftes Feuer. Koche das Gericht langsam und füge etwas Knoblauch, Petersilie, Fleischbrühe und weißen Wein zu. Trage sie mit dem Saste einer Eitrone und mit

gerösteten Brotwürfelchen auf.

Feine Brotschnitten mit Morcheln. Küste 4 Etm. dicke Brotschnitten zu einem Pastetenteige; halte den Boden dicker als den Kand und zwar so, daß das Ganze ein Stück bleibt und kneise die Kandobersseite zierlich aus. Damit die Pastete beim Kochen am Boden eben bleibt, tauche ein Stück Papier in zerlausene Butter, decke es über den Teig und bring eine gute Schicht Mehl darauf. Reinige die frisch gepflückten Morcheln und laß sie in leichtem Salzwasser blanchieren und nachher verstropsen. Nun rüste mit einem Stück frischer Butter, einem Suppenlössel voll Mehl, vier Deziliter Ereme, Salz und Muskatnuß eine Sauce und koche deine Morcheln 15 Minuten lang über mäßigem Feuer in dieser Sauce. Bring sie dann ab dem Feuer und gieße den Sast einer Eitrone hinzu. Nun schütte das Ganze in die gerüstete warm gehaltene Brotskruste und trage das Gericht sosort auf.

Morcheln mit Champagnerwein. Man schneidet die großen Exemplare in zwei dis drei Stücke, reinigt sie in lauem Wasser, läßt sie vertropfen und bringt sie mit Olivenöl in eine Rasserolle; für eine Schüssel voll wird ein halbes Glas Olivenöl gerechnet. Hier passieren die Pilze so lange, dis sie ihr Wasser abgegeben haben. Nun fügt man Schalotten und gehackte Petersilie dei und läßt sie braun werden. Dann begießt man sie mit einer Krastbrühe oder mit Fleischbrühe und Jus und mit einem halben Glas Champagnerwein. Nun läßt man sie 15 Minuten lang schmoren, entsettet sie und gießt den Saft einer Eitrone darüber

und serviert sie.

Die Morcheln lassen sich noch auf hundert andere Arten zubereiten. Sie können auch mit Pfeffer und Salz roh gegessen und zu Ragout verwendet werden. Morcheln mit Brotwürfeln und gerührten Eiern liefern ebenfalls ein portreffliches Gericht.

Die Lorcheln, die ziemlich verbreitet und zu jeder Zeit in einigen Exemplaren zu finden sind, sind mit den Morcheln nahe verwandt und lassen sich auf die gleichen Arten zubereiten. Die große Lorchel liefert

ein ebenso schmackhaftes als kostspieliges Gericht.

Die Zubereitung der Stanbichwämme. Alle Arten von Staubschwämmen, wie Lycoperdon, Bovista u. s. w. sind, so lang ihr Fleisch fest und weiß ist, genießbar; sobald es eine grünliche Farbe anzunehmen beginnt, wird es ungesund und unerträglich. Am wenigsten schmachaft sind der cifelierte Staubschwamm und der bleifarbene Bovist. Man brüht sie mit siedendem Wasser, rüftet sie in Del und würzt sie nach gewohnter Meistens werden sie jedoch in Schnitten zugerüstet. Zu diesem Art. Zwecke schneidet man sie in halbfingerdicke Scheiben, taucht sie in zerschlagenes Eigelb ein, backt sie in frischer Butter und fügt Salz, Pfeffer und feine Kräuter zu.

Rantharellus auf italienische Art. Es ist baran zu erinnern, daß alle diejenigen Stücke, welche keine schöne gelbe ober orangegelbe Farbe besitzen, wegzuwerfen sind. Hierauf schneidet man die Würzelchen weg, teilt die dickeren Exemplare in drei bis vier Teile und bringt sie zum Waschen in eine Terrine mit frischem Wasser. Nun werden sie in eine Kasserolle gebracht und während fünf bis zehn Minuten in siedendem Wasser, das durch Citronensaft und Essig angesäuert ist, blanchiert. Zwei Schalotten, etwas Knoblauch und Peterstlie werden fein zerhackt, mit ben aut vertropften Kantharellen in Butter gebracht und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Die Kasserolle wird zugedeckt und das Gericht langsam kochen gelassen. Nun werden die Pilze ab dem Feuer genommen, mit Eigelbliaison und drei Löffel voll Creme begossen und sofort sehr warm aufaetragen.

Rantharellus an einer weißen Sauce. Die Vilze sind nach der oben beschriebenen Art zuzuruften. Bereite mit frischer Butter und einem Löffel voll Mehl eine weiße Sauce, begieße sie mit guter Fleischbrühe, würze sie und bringe die Pilze darein. Nach dem Kochen, das 15 Minuten Zeit erfordert, gieße zwei Deziliter gute, frische und dicke Greme hinzu und füge eine große Mefferspite voll gehackter Beterfilie und ben Saft einer Citrone oder einen Löffel voll Kaffee mit Effig bei. das Ganze ohne zu tochen und belege den Boden einer Schüssel mit Brotschnitten, die in Butter geröstet worden sind. Schütte die Vilze

darüber und trage sie sofort auf.

Boletus an einer weißen Sauce. Nimm mittelgroße, frische und wohlriechende Boletus-Arten, schneide die Stiele weg, die nicht gebraten werden können und wirf die Schwämme zum Waschen in frisches Wasser. Schneide sie in Stücke, trocke sie in einem Leinentuche ab und bringe sie mit Salz, Pfesser, Muskatnuß und Olivenöl während zwei Stunden in eine Schüssel. Knete unterdeßen zwei gut gehackte Schalotten, Pertersilie und etwas Knoblauch mit einem gehörigen Stücke Butter. Bringe nun 20 Minuten vor dem Servieren die vertropften Pilzstücke bei mässigem Feuer über einen Bratrost. Sind die Schnitten, ohne hart zu sein, gelb gebraten, so kehrt man sie in eine Schüssel um, bedeckt sie mit Butter und seinen Kräutern und begießt das Ganze mit dem Sast einer Citrone; damit die Butter die gebratenen Schnitten nicht wieder kalt mache, muß die Schüssel erwärmt und warm serviert werden. — Die Stiele können gehackt in einer Farce oder in einer Suppe verwendet werden.

Gebratene Boleten. Nimm mittelgroße Schwämme, die auf dem Hute schön gelb und unten goldgelb sind. Wasche sie und trockne sie in einem Leinentuche ab. Schneide die Stiele weg und hacke sie mit Peterssilie, Schalotten und einem Stück Brot sein. Schneide die Boleten alstann in Stücke und bring sie zum braten mit frischer Butter, mit Salz und Pfeffer in eine Schüssel. Nachdem sie auf einem starken Feuer 15 Minuten lang gekocht haben, müssen sie in eine Schüssel angerichtet werden. Das zugerüstete Gehack wird braun gebraten und siedend über die Vilze geschüttet. Diese müssen nun sofort aufgetragen werden.

Das Einkochen des Obstes.

Unter Einkochen des Obstes versteht man die Ueberführung seines Fleisches und Sastes oder auch der ganzen Früchte durch starkes, mehr oder weniger langes Sieden mit oder ohne Zucker in Formen, in denen sie sich bei kühler Ausbewahrung und möglichst dichtem Luftabschluß jahrestang halten, ohne an Wohlgeschmack und Farbe zu verlieren, ohne schimmlig zu werden oder sonstwie zu verderben.

Der Zweck der Gewinnung von lange haltbaren Obsterzeugnissen jeder Art wird umso vollständiger erreicht, je gründlicher alle Fäulnis erregenden, Obst zersetzenden Pilze, wie solche auf den Früchten sich bestinden, vernichtet oder doch in ihrer Entwicklung unschädlich gemacht werden. Dies wird zunächst durch starkes Erhitzen bewirkt, wodurch gleichzeitig auch das Obst gar gekocht, genußfertig und wohlschmeckend wird.

Durch dieses Sieden werden jedoch nur die Pilzpflänzchen selbst gestötet, während die Samen der Pilze, Sporen genannt, lebensfähig bleiben. Diese keimen auch schon sehr bald, und zwar in ungefähr 24 Stunden bei

gewöhnlicher Temperatur und bilden wieder neue Pilzpflänzchen, welche durch ihr schnelles Wachsen das eingekochte Obst in hohem Grade gesfährden, wenn es nicht lange genug gekocht, oder mit unzureichendem Zuckerzusat versehen ward. In diesem Falle muß das Obst, sobald sich die Gährung durch Aufsteigen bemerklich macht, nochmals stark erhitzt werden, um die Keimlinge vollends zu zerstören.

Sodann wird dem Obste Zucker beigegeben, aber nur soviel, wie es die Haltbarkeit bedingt und der Wohlgeschmack ersordert. Früchte das gegen, die durch längeres Verbleiben auf dem Feuer stark eingedickt werden, bedürfen meistens keines Zuckers, weil die Pilze infolge des oft stundenslang dauernden Erhitzens meistens auf das Gründlichste vernichtet werden und weil nun die dicke, steife Obstmasse für die Keimung der etwa noch vorhandenen lebensfähig gebliebenen Sporen nicht mehr geeignet ist. Je weniger lange nun das Obst gekocht wird, umsomehr muß gezuckert werden.

Der Zucker besitzt nämlich die vortreffliche Eigenschaft, daß er die Entwicklung der Fäulnispilze bildet. Doch muß, um ein wirkliches Obstprodukt herzustellen, bei dem Einmachen zur Regel gemacht werden, nicht mehr Zucker zu verwenden, als unbedingt notwendig ist; denn durch ein überflüssiges Mehr wird die wirkliche Süte der eingekochten Obsterzeugnisse wesentlich beeinträchtigt. Mit der Zuckerzugabe zu den eingemachten Früchten wird in vielen Küchen unsinnige Verschwendung getrieben. Dadurch wird das eingemachte Obst sehr verteuert, ohne deshalb an Süte zu gewinnen, es wird im Gegenteil durch seine übermäßige Süße mancher Konstitution nachteilig und dem Genießenden widerlich.

Durch gründlichen Luftabschluß werden ebenfalls die durch Einkochen gewonnenen Obsterzeugnisse vor dem Verderben bewahrt, indem die Fäulnisserreger ferngehalten werden. Je luftdichter also der Verschluß der Obstsachen gefäße ausgeführt wird, desto sicherer halten sich die eingemachten Früchte.

Schließlich übt die Beschaffenheit des Ausbewahrungsraumes noch einen großen Einsluß auf die Haltbarkeit des eingekochten Obstes aus. Warme Räume sind nur zu häusig die Ursache des Verderbens, ebenso feuchte Räumlichkeiten. Kühl und trocken sollen sie sein, weil diese Eigensschaften das Wachstum der Fäulnis verursachenden Vilze unmöglich machen.

Das Obst in ganzen oder geteilten Früchten wird entweder in einer dünnen Zuckerlösung als Obstkonserven, oder in einer Zucker-Essiglösung als Essigfrüchte eingelegt.

Das in seinem eigenen Fruchtsaft mit ober ohne Zucker eingekochte Stein= und Beerenobst zählt im weiteren Sinne ebenfalls noch zu ben Konserven; man nennt es Dunstobst.

Obstssleisch und Sast zusammen werden durch Verdampfen des Wassers auf lebhaftem Feuer zu Mus eingekocht. Wird Zucker bei-

gegeben und nur der kleinere Teil des Wassers zur Verdunstung gebracht,

so entsteht Marmelade.

Der Obstsaft allein wird entweder durch starkes Eindampfen einzgedickt oder zu Gelee verarbeitet, oder auch mit Zucker durch ganz kurzes Auftochen in flüssigem Zustand als Fruchtsaft erhalten Durch Zusatz von Weinessig wird aus dem Safte mehrerer Beerenarten auch noch Obstsessig hergestellt.

Wird das Obstmus verfüßt und in dünnen Tafeln getrocknet, so

erhält man die Obstpaften.

Zum Eindicken des Obstsaftes zu Gelee, zum Aufkochen des durchsgetriebenen, zur Pastenbereitung bestimmten Obstmarkes mit Zucker, auch zur Herstellung der Obstmarmeladen und Fruchtsäfte ist ein mehr breiter als tieser Emailtops mit flachem Boden weitaus das Empsehlenswerteste. In solchem Topse bewahrt das Obst am besten Farbe und Geschmack.

Die Obstpaste besteht aus reinem, durchgedrücktem Fruchtmark, das

nur mäßig verfüßt und in dunnen Tafeln getrocknet ift.

Das Trocknen von getrocknetem Obstmark ist schon seit lange eine bekannte Obstverwendungsart. In diesem Zustande halten sie sich an einem trockenen Orte jahrelang ohne zu schimmeln oder zu gähren. Das Trocknen von gekochtem Obstmark ist schon seit langem bekannt, nur wurde es nicht mit Zucker und nicht in dünnen Taseln, sondern gewöhnlich in brotlaib= oder ziegelsteinähnlichen Formen in Back= oder Bratösen oder an der Lust und an der Sonne langsam trocken gemacht.

Zu Obstpasten eignen sich am besten Aepfel und Birnen, je allein ober gemischt, ferner Zwetschgen, Reneklauden und Pflaumen allein ober gemischt auch Aprikosen und Pfirsiche. Schließlich lassen Schälabsälle, noch nicht ganz ausgereistes, vorzeitig abgefallenes, angestochenes, beschädigtes, angefaultes, sowie überreises und teiges Obst sich zu Pasten verarbeiten und in der denkbar einsachsten Weise für den Haushalt nutbar machen.

Unreife Birnen allein liefern, da sie kröniges Fleisch besitzen, nur geringwertige Pasten, man braucht sie deshalb meistens nur im Gemisch

mit Aepfeln.

Kirschen und Weichseln oder Beerenobst für sich allein eignen sich nicht zum Verarbeiten von Pasten, dagegen ergibt sich ein vorzügliches Produkt, wenn man die Kirschen oder Beeren mit Aepseln vermischt.

(Schluß folgt.)

Für die Reisetage.

Wer ins Gebirge oder an die Seeküste reist, oder Gegenden durch= ziehen will, wo keine großen Hôtels mit Table d'hôte zu sinden sein

bürften, ber sollte nie versäumen, ein Töpschen echtes Liebigs Fleisch-Extract mit sich zu führen. Selbst Fußwanderer können ein solches leicht im Känzel unterbringen. Es ist doch gar zu angenehm, wenn man jederzeit das Mittel hat, rasch sade kraftlose Speisen schmackhaft zu machen, sowie mit etwas kochendem Wasser und Salz, und etwa einem Ei, sich selbst eine Tasse guter Bouillon zu bereiten. Diese stärkt den ermatteten Reisenden wunderdar, und sie ist namentlich den alkoholhaltigen Getränken dei weitem vorzuziehen. Unzählige Weitgereiste werden das bestätigen. — Auch auf Fläschen gesüllten Sitronensast zur raschen Herstellung eines erquickenden Getränkes und eine gute Sorte haltbarer Wurst sollte nicht vergessen werden, ebenso ist eine Büchse mit Zucker selbsstgebrannter ungemahlener Kassee von großer Zweckmäßigkeit. Eier und Milch bekommt man auf dem Lande immer frisch und gut, so daß man mit diesem und den genannten eingepackten Vorräten sich jederzeit und überall trefslich verssorgen kann.

Der Einfluß des Backpulvers auf die Verdauung.

Das Backpulver, welches in England verwendet wird, enthält viel Alaun; die Verkäufer besselben geben den Versuchen gegenüber, sie ge= richtlich zu verfolgen, respektive zu bestrafen, an, daß Maun der Gesund= heit nicht nachteilig sei, indem derselbe im Backpulver mit Natriumcarbonat zusammen verwendet würde, somit bereits vor Ginführung in den Magen ber Konsumenten zersetzt wäre. Es sind nun hierüber von Hehner Ver= suche angestellt, bis zu welchem Grade alaunhaltiges Backpulver die Lösung von Albumin in Form von hartgekochtem Eiweiß durch Pepfin hindert. Da hat man nun gefunden, daß seine Wirkung ebenso groß ist wie die des in ihm enthaltenen Alauns, wenn dieser für sich angewendet wird. Andererseits ist der Einfluß des Alauns mit rohem Mehl größer als derjenige der entsprechenden Menge Backpulver, dasselbe gilt auch für Brot, indeß ist in diesem Falle der Unterschied in der störenden Wirkung des Alauns und des Backpulvers nicht so groß als bei Anstellung des Versuches mit rohem Mehle. Mit Milch dagegen erwies sich der Einfluß des alaunhaltigen Backpulvers größer als der einer äquivalenten Menge Alaun. Hehner hat den Versuch an sich und noch drei Assistenten Jeder nahm eine Quantität Backpulver zu sich, welche nach ber auf dem Umschlage angegebenen Anweisung des Pulvers in 4 Unzen Brot enthalten war. Es trat hierauf der Fall ein, daß alle an dem Versuche Beteiligten, nach dem Berichte der "Chem. Ztg.", Leibschmerzen, Kopfschmerz und Verstopfung mit nachfolgender Diarrhöe bekamen.

einem Falle dauerten die Erscheinungen mehrere Tage an. Der Verfasser schließt hieraus, daß alaunhaltiges Backpulver auf die Verdauungsfunktion von störendem Einfluß sei. — Wer viel Backpulver verbraucht, tut daher gut, die von ihm in Verwendung genommene Sorte auf die vorhandenen Bestandteile untersuchen zu lassen.

Behandlung von Messern und Gabeln.

Schwarze polierte Hefte an Gabeln und Meffern aufzufrischen. Man nimmt ein Stück alte Leinwand, mischt zwei bis drei Tropfen Ol baran, tut etwas Möbelpolitur barauf und poliert bamit die Hefte, indem man etwas Schwärze mit der Politur einreibt; oder man mischt Caput mortuum und Branntwein zusammen und reibt dieses mittels eines Korkpfropfens auf die Hefte. Wenn diese trocken sind, reibt man sie mit einem weichen Tuche ab. — Weiße Hefte von Messern und Gabeln behandelt man auf folgende Weise: nach jedesmaligem Gebrauch reibt man sie tiichtig mit einem in kaltes Wasser getauchten, mit Seife bestrichenen Tuche ab, spült sie kalt und reibt sie vollständig trocken. Die Hefte erhalten eine schöne Politur, wenn man fie dann sogleich mit einem in pulverisierte Kreide getauchten Tuche tüchtig abreibt. — Messer, deren weiße beinerne Griffe vergilbt find, behandelt man folgendermaßen: man befeuchtet die Hefte mit Wasser, legt sie unter eine Glasglocke und bleicht sie in recht hellem Sonnenschein. Sollte dies einfache Verfahren nicht von Erfolg sein, so muß man die Hefte brei bis vier Stunden in eine Lösung von schwefliger Säure in Wasser legen, sie werden nach Berlauf dieser Zeit wieder vollständig weiß fein.

Für Küche und Haus.

Erdberkrapfen. Aus 150 Gr. feinem Mehl, einer Prise Salz, 30 Gr. Zucker, 30 Gr. Butter, zwei Eidottern und $^1/_4$ Liter lauwarmem Nahm ober Weißwein bereitet man einen geschmeidigen Teig, den man zu einem dünnen Ruchen auswallt und mit einem Tassenkopf runde Plätzchen aussticht. Auf jedes dieser Plätzchen sett man ein Häuschen stark gezuckerte Erdbeeren, überschlägt die Plätzchen, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in heißer Butter schön gelb. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

Pommer'sche Beidelbeersuppe. 1 Liter Heibelbeeren kocht man mit $1-1^{1}/_{2}$ Liter Wasser, 1 Stückhen Zimmet, 2 Nelken und etwas Cittronenschale so lange, bis die Beeren ganz zerkocht sind, zerquirlt sie tüchtig, sügt den nötigen Zucker und Salz hinzu und gießt recht schnell zwei vorher in etwas Milch verrührte Eier in die kochende Suppe, die man nun nicht mehr quirlen, aber noch etwas aufkochen läßt, damit die Eier zu großen Flocken gerinnen. Die Suppe darf vorher nicht durchzgeschlagen werden. Man giebt geröstete Weißbrotschnitten dazu.

Dresdener Mehlspeise. Aus 1/2 Liter Milch, 60 Gr. Butter, 175 Gr. Mehl und einer Prise Salz rührt man über dem Feuer einen steisen Brei, der sich vom Topfe löst, und läßt ihn abkühlen. 100 Gr. Butter rührt man zu Schaum, fügt zehn Eidotter, Sast und Schale einer halben Citrone, 175 Gr. Zucker und den abgekühlten Brei hinzu und zieht den steisen Schnee der zehn Eiweiße durch die Masse. Man füllt die Masse mit ausgesteinten Kirschen und kleinen Biskuitscheiben abwechselnd in eine ausgestrichene Form, bäckt die Mehlspeise im Ofen eine Stunde und giebt sie in der Form auf zesalteter Serviette ohne Sauce zu Tisch.

Bransepulver-Kuchen. 100 Gr. Butter wird zu Schaum gerührt, 4 Eidotter nach und nach dazu, dann 4 Eßlöffel Milch, 100 Gr. feinen Zucker, etwas feingeriebene Eitronenschale oder Vanille, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, den Schnee von 4 Eiweiß und zuletzt für 10 Ets. Brausepulver. In einer Bundsorm sofort in den Ofen, $\frac{3}{4}$ —1 Stunde backen lassen. Für 5—6 Personen. Man verlange in der Apotheke Brausepulver zum Backen.

Schnell bereitete Remoulade. 5 gestrichene Theelöffel voll englisches Senspulver, 5 Eßlöffel Wasser, 3 Eßlöffel Dlivenöl werden verrührt, 5 ganze, frische Gier dazugeschlagen, Salz und Zucker, seiner weißer Pfesser nach Geschmack hinzugesügt. Das Gesäß mit der Mischung wird in einen Topf mit kochendem Wasser gesetzt und die Masse mit dem Schaumbesen so lange geschlagen, dis sie die gewünschte Dicke erreicht hat. Diese Portion genügt für 6 Personen. Die Remoulade wird zu kaltem Fleisch oder pflaumenweichen Giern gereicht.

Alte Medizingläser kann man von dem ihnen anhaftenden Geruche leicht befreien und dieselben zu allen Zwecken wieder benutzen, wenn man sie mit schwarzem Sensmehl in lauwarmem Wasser wiederholt ausspült; es werden hiernach alle anhaftenden Arzneireste sicher entsernt.