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

Band: 21 (1899)

Heft: 10

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: 25.08.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 3. | März 1899

Die Kunst, zu essen.

Die römische Geschichte hat uns die Namen der größten Feinschmecker aufbewahrt, die je dagewesen sind: Lucullus und Apicius. Der letztere ist weniger bekannt als der erstere. Sein Name, der mehreren Ragouts beigelegt wurde, schuf eine Art von Sekte unter den Feinschmeckern Roms. Er gab für die Komposition einer Sauce anderthalb Millionen aus, und als er bei einer Revision seiner Kasse fand, daß ihm nur noch sechzigtausend Taler blieben, vergiftete er sich aus Furcht vor dem Hungertode.

Wenig bekannt ist es, daß die Römer die „Kunst, zu essen" aus Griechenland mitbrachten. Eine Deputation von Philosophen, die nach Athen geschickt war, um dort die Gesetze Solons zu studieren, brachte die „bürgerliche Küche" mit. Dann, als Kaiser Augustus die Pforten des Friedenstempels schloß, als Rom die Hauptstadt der Welt und die ganze Welt römisches Reich wurde, steuerte das Weltall, was es an köstlichen Dingen nur immer hervorbrachte, zur Tafel des Siegers. Man kostete von allem, und die Festmenus jener Römer erreichten die ungeheuerlichen Dimensionen, vor denen unsere kühnsten Phantasien zurückschrecken. Die Römer waren aber ein Volk von souveräner Unvollkommenheit in ästhetischer Beziehung. Athener hätten niemals das „Vomitorium" erfunden. Sie hätten sich allerdings auch gehütet, Diners von zwanzig Gängen zu erfinden. Trotz allen Raffinements standen diese unmenschlichen Orgien der Römer auf der tiefsten Stufe der Kunst, zu essen. Schon daß die Tischgenossen des Lucullus die Mägen dazu hatten, zwanzig Gänge nebst Vomitorium zu überstehen, beweist ihre niedrige Kultur. Die Stärke der Verdauungsthätigkeit steht im direkten Verhältnis zur Beschaffenheit der Nahrung hinsichtlich ihrer Verdaulichkeit. Der Vogel Strauß verschluckt Kieselsteine. Der Urmensch, bei dem die Quantität noch die Qualität ersetzen mußte, hatte einen Straußenmagen. Vater Abraham lud die Engel des Herrn, die ihm melden kamen, daß sein Bund gesegnet sei, zum Imbiß ein und servierte ihnen

ein Kalb. Der Engel waren drei, das Kalb wurde ganz verzehrt, ohne Butter und Sahne. Es war aber „tenerrimum et optimum“, sehr zart und sehr gut, und die drei himmlischen Boten waren weit hergereist.

Die Griechen noch brieten den ganzen Ochsen am Spieß, wo wir heutzutage ein Rinderfilet von einem oder ein paar Pfund braten. Nur bei großen Festen, welche Fürsten dem Volke gaben, wurde in späterer Zeit noch ein ganzer Ochs am Spieß gebraten. Das Mittelalter bewahrte die Gewohnheit, wenigstens Wildbret ganz und ungeteilt auf fürstlichen Tafeln zu servieren. Während des 16. und 17. Jahrhunderts nahmen sich die feinen Hände der Aristokratie der Speisenbereitung an. Von da an datiert erst die moderne Kochkunst. Frau von Maintenon bereitete zum erstenmal Coteletten in Papier gebacken. Es folgten die „Ente au père Domillet“, „Hammel à la Conti“, „Cotelettes à la Soubise“, „Hammelkeule à la Mailly“, ꝛc. ꝛc. Nachweisbar nahm seit dieser Zeit die Verdauungsfähigkeit ab. Heute stehen wir auf dem Punkte, mit allen Mitteln der modernen Naturwissenschaft diejenige Zubereitung der Speisen finden zu müssen, die mit leichtester Verdaulichkeit den größtmöglichen Nährwert verbindet.

Ungewöhnlich starke Esser, deren Mahlzeiten an die Riesengelage jener römischen Genüßlinge gemahnen, sind allerdings auch in der neueren und neuesten Kultur immer wieder aufgetreten. Kaiser Karl V. hat es noch auf zwanzig Gänge gebracht. Dabei aß er zweimal zur Nacht. Eine Chronik aus dem Jahre 1541 berichtet über einen Besuch des Kaisers in Schwäbisch-Hall. Darin heißt es, daß der Kaiser ganz allein speiste; die Türen aber ließ er öffnen, und jedermann durfte zuschauen. „Und habe ich Seine Majestät ohne alle Pompa tischen sehen . . . Seine Majestät aß, Gott segne es Ihnen, waidlich und that nur drei Trünke aus einem venetischen Glas. War überhaupt keine Pracht.“ Dagegen waren es siebzehn Gerichte, darunter sechsmal Fisch. Eine Reihe französischer Könige, Ludwig XIV., XV., XVI., XVIII., Louis Philipp, waren starke Esser. Von Ludwig XIV. berichtet Elisabeth Carlotte, die Herzogin von Orleans: „Ich habe wiederholt gesehen, daß bei einer einzigen Mahlzeit der König vier volle Teller verschiedene Suppen, einen ganzen Fasan, ein Feldhuhn, einen großen Teller Salat, zwei große Schnitten Schinken, Hammel mit Brühe und Knoblauch, einen Teller Gebäck und dann noch Früchte und harte Eier zu sich nahm.“ — Ein englischer König, Karl II. aus dem Hause Stuart, starb an einer Indigestion, die er sich durch übermäßigen Genuß von ambragewürzten Eiern zugezogen hatte. Unter preußischen Herrschern sind Friedrich Wilhelm I. und Friedrich der Große außerordentliche Esser gewesen. Ueber erstern schreibt der Freiherr von Seckendorf: „Essen thut der König stark aber lauter Simplicia.“ Friedrich der Große konnte namentlich in überaus

stark gewürzten Speisen etwas leisten. Von ihm schreibt der Ritter von Zimmermann in einem in Leipzig erschienenen Buche „Ueber Friedrich den Großen und meine Unterredung mit ihm kurz vor seinem Tode", daß der König „in der Hölle gebackene Polenten und Pasteten" vor allem liebe. „Nichts gleicht dem Feuer, womit man seine Speisen würzt und womit er täglich seine Eingeweide verbrennt. Die unverdaulichsten Speisen sind seine liebsten Speisen; nichts ißt er zum Exempel lieber als preußische Erbsen, die härteste Art von Erbsen in der Welt, Erbsen, von denen man sogar in Niedersachsen und vollends in Westphalen sagen würde, sie seien zu hart."

Wie soll das Fleisch zum Braten beschaffen sein.

So wie ein Braten auf verschiedene Art zubereitet werden kann, so wird auch seine Güte und Beschaffenheit durch die bessere oder schlechtere Bereitung sehr verschieden schmackhaft befunden werden. Es ist im Geschmack ein großer Unterschied zwischen einem trockenen, zähen, nicht vollkommen garen oder ausgetrockneten oder verbrannten Braten und einem solchen, der mit Vorsicht und Kunst zubereitet worden. Schlechtes Fleisch, es sei von einem Tiere, wie es wolle, gibt einen schlechten Braten. Um diesem abzuhelfen, muß man alle Mittel anwenden, deren man sonst, bei gutem Fleische, nicht bedarf, wie z. B. das Mürbemachen, das durchaus nötig ist, wenn das Fleisch zähe ist. Alles junge und fette Fleisch ist besser zum Braten, als das von alten und mageren Tieren, ebenso ist es auch von einer Tierart besser, als von der andern.

Speck befördert das Mürbewerden der Braten ungemein, daher das Spicken bei vielen so notwendig ist, weniger aber doch genug leistet hierin die Butter bei Braten, die nicht gespickt worden sind. Fleißiges Begießen der Braten ist eine notwendige Sache, sonst werden sie trocken und verbrennen endlich gar. Große Braten bedürfen in der Zubereitung größerer Sorgfalt um wie die kleinen durchgebraten zu werden, ohne äußerlich zu verbrennen. Das gehörige Salzen des Bratens darf nie vergessen werden und der Braten muß event. so geschickt an den Spieß gesteckt werden, daß er an allen Seiten das Gleichgewicht behalte — nicht sowohl, weil es beim Umwenden unbequem wäre, sondern vielmehr, weil der Braten nicht durchgängig gleich gar werden würde.

Braten von zweierlei Fleisch dürfen nie an einem Spieße bereitet werden, weil sie nicht zu gleicher Zeit gar werden können. Ebenso ist es mit zwei Braten, die zwar von einerlei Fleisch, aber von verschiedener Größe sind.

Jedes Fleisch erfordert eine gewisse längere oder kürzere Zeit zum

Garbraten; diese muß man wissen und sich darnach beim Aufsetzen aufs Feuer richten. Das Feuer muß anfangs gelinde sein und darf nur nach und nach verstärkt werden, muß aber dabei immer bis einen Fuß vom Braten entfernt bleiben. Die Spießbraten werden fast allgemein dem Ofenbraten vorgezogen, behandelt man letztere aber richtig, so behalten erstere, besonders wenn es Gänse- oder Schweinebraten sind, wenig Vorzug. Die Ofenbraten kommen den Spießbraten um so näher, je hohler sie in der Pfanne und nicht in der Sauce liegen, und fleißig begossen werden. Der Ofen muß schon eine halbe Stunde vor Beginn des Bratens geheizt werden. Birken-, Erlen- und Buchenholz sind zum Braten die besten Holzarten; bei Ofenbraten verwendet man am besten Steinkohlen. Das Holz muß so viel als möglich hohl liegen, damit es desto besser brenne.

Einige Braten pflegt man statt des Speckes mit anderen Dingen zu spicken, Hammelbraten beispielsweise mit Salbei, Schalotten, Rokambole (Spanische Schalotten, Schlangenknoblauch) oder Knoblauch; Schweinebraten mit Salbei; Kalbsbraten mit Sardellen, Heringsstreifen, Nelken, Zimmt oder Zitronenschalen; andere werden mit geriebenem Brot oder geriebener Semmel bestreut und hohle Braten und Geflügelwerk stopft man mit Beifuß, Aepfeln, Edelkastanien, Kartoffeln u. s. w. aus.

Es gibt noch eine andere Art des Bratens, nämlich das Topfbraten, welche Zubereitung man eher Dämpfen nennen könnte, weil das Fleisch in eine Kasserole oder in einen Topf mit Gewürz, Wein u. s. w. gethan und fest verschlossen über gelindes Kohlenfeuer gesetzt und so gar werden muß.

Das Kessel- oder Kuppelbraten geschieht, wenn man den Braten in einer Pfanne auf einem Dreifuß über Feuer stellt, über alles einen großen Kessel deckt und so den Braten fertig macht. Damit der Braten zur rechten Zeit auf den Tisch kommen könne und dabei völlig gar sei, wird durch folgende Tabelle angezeigt, wie viel Zeit ein jeder Braten ungefähr braucht, bis er gut ist.

Hirschkeule	muß	braten	5—6	Stunden.
Rehkeule	„	„	4—6	„
Frischling	„	„	3	„
Hirschziemer	„	„	4—5	„
Rehziemer	„	„	3—4	„
Hase	„	„	2—3	„
Fasan	„	„	3	„
Auerhahn	„	„	5	„
Wilde Gans	„	„	3—4	„
Schnepfe	„	„	1	„
Rebhuhn	„	„	1—1½	„

Wilde Taube	„	„	3/4	Stunden.
Krametsvogel	„	„	1/2	„
Rinderbraten	„	„	4—5	„
Schweinskeule	„	„	4	„
Hammelkeule	„	„	3	„
Kalbskeule	„	„	2 1/2—3	„
Kalbsbrust	„	„	2	„
Nierenbraten	„	„	1 1/2—2	„
Lammbraten	„	„	1 1/2	„
Spanferkel	„	„	4	„
Truthahn	„	„	4—5	„
Truthenne	„	„	3—4	„
Gans	„	„	2—2 1/2	„
Ente	„	„	2	„
Kapaune	„	„	2	„
Junge Hühner	„	„	3/4—1	„
Taube	„	„	1/2	„

Bei allen angeführten Arten des Bratens ist ein vorhergehendes Klopfen des Fleisches, wenn es alt und zähe ist, notwendig. Das Beitzen eines solchen Fleisches in Essig und Gewürzen ist neben dem Mürbemachen fast das beste Mittel, es weich zu bringen.

Vom Schuhwerk.

Die Nässe ist verderblich. Das Fett ist Nahrung für das Leder. Von diesem ausgehend, muß man die Schuhe so viel als möglich vor der Feuchtigkeit bewahren. Geschieht es dennoch, daß das Leder durchnäßt wird, so muß man beim Trocknen Vorsicht gebrauchen. Verderblich ist es, wenn man das nasse Leder der Ofenhitze aussetzt oder die Schuhe auch sonst eingehen läßt. Hat man kein Stiefelholz oder einen Leisten, über die man die nasse Fußbekleidung ziehen kann, so ist's gut, wenn man sie mit alten Lumpen, auch Heu und Hobelspänen, ausstopft und so trocknen läßt, also trocken dürfen sie nicht gewichst werden, aber mit Degras — dies ist die Substanz, welche der Gerber aus den Häuten zieht — wohl eingerieben. Erst dann, wenn das Leder von diesem Fett durchdrungen ist, darf man die Wichse wieder damit in Berührung bringen.

Hat man neue Schuhe, so thut man wohl, wenn man die Schuhe mit Oel einreibt und das so lange, bis das Leder keine Fettigkeit mehr aufnimmt; hierauf läßt man sie trocknen.

Die Sohle, welche also behandelt wird, hält doppelt so lange, denn sie nimmt die zersetzende Feuchtigkeit nicht leicht auf.

Man darf den Schmutz nicht mit einem Messer von dem Leder entfernen. Besser ist hierzu ein geeignetes Stückchen Holz. Die Schuhe werden mit der harten Bürste ganz sauber gerieben und mit Wichse bestrichen; man läßt sie dann trocknen und macht sie mit der weichen Bürste hell. Um die Wichse zu verdünnen, nimmt man Bier, Kaffee oder Milch, nie Wasser.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Aechte Nidelzeltli. 3/4 Liter Rahm und 1 1/2 Liter Zucker setzt man zusammen auf ziemlich starkes Feuer und röstet es unter beständigem Rühren und jeweiligem Abstellen der Masse schön braun. Schüttet diese, wenn sie zum Bruche gekocht ist, auf ein mit Butter bestrichenes, etwas erwärmtes Blech und schneidet mit dem Messer, das ebenfalls etwas mit Butter befeuchtet wurde, die noch warme Masse in viereckige Täfeli aus, d. h. nicht ganz durchschneiden. Dies muß auf dem ganzen Komplex rasch vor sich gehen, so lange die Masse noch weich ist, damit sie dann, wenn erkaltet, mit der Haud noch vollends von einander gebrochen werden können.

*

Gefüllte Eier. Man kocht die Eier ganz hart, schält sie und schneidet sie vorsichtig mitten durch und nimmt das Gelbe heraus, drückt es ganz fein mit einem Löffel, thut etwas Oel dazu, gewiegte Sardellen, Essig, fein gestoßenen Pfeffer, alles nach Geschmack, rührt alles gut durcheinander und füllt die Eierhälften mit dieser Masse. Dann richtet man sie mit Petersilie verziert zierlich an.

*

Brotomelette. 125 Gramm in Scheiben geschnittenes Weißbrot wird 1/2 Stunde in Milch eingelegt; hernach wird gut ausgepreßt und mit 6 Eiern, Salz, feingehacktem Schnittlauch schön glatt verrührt; dann läßt man in der Omelettenpfanne Butter heiß werden, gießt den Teig hinein und bäckt ihn auf beiden Seiten schön gelb.

*

Mittel gegen feuchte Hände. Ein einfaches gutes Mittel gegen feuchte Hände besteht darin, daß man dem Waschwasser zuweilen etwas Honig oder einige Tropfen Terpentin, wodurch die Hände weich werden, zusetzt. Beim Arbeiten kann man sich ab und zu die Hände auch mit Bärlapp oder Speckstein abreiben.

*

Glänzend gewordene Stellen an Kammgarnstoffen lassen sich beseitigen, indem man dieselben mit verdünntem Salmiakgeist (1 Teil Sal-

miak auf 10 Teile Wasser) tränkt und dann mit einer Bürste, die in warmes Wasser getaucht ist, tüchtig ausbürstet. Statt der Salmiaklösung kann man auch Gallseife verwenden. Die Flecken sind dann nochmals in reinem Wasser nachzuwaschen.

*

Frankfurter Brende. (Das Lieblingsbackwerk Goethes). „Ein Pfund mit etwas Rosenwasser fein gestoßene Mandeln werden mit einem Pfund gestoßenen Zucker auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren so lange geröstet, bis sie sich trocken anfühlen. Dies wird in ein anderes mit Zucker bestreutes Gefäß gethan, mit einem Tuch bedeckt und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Den folgenden Tag arbeitet man diese Masse auf dem Brett mit einem Eiweiß und vier Lot feinem Mehl glatt, rollt sie zwei Messerrücken dick aus und drückt selbe mit den mit Mehl bestäubten Holzformen aus. Nachdem sie nun noch 24 Stunden trocken liegen blieben, werden sie auf einem heiß mit Wachs bestrichenen Blech gebacken."

*

Kalbfleisch au Saumon. Mehrere Kgr. Kalbfleisch aus der Keule reibt man mit Salz und etwas Salpeter ein, begießt es in einer Schüssel mit 1/4 Liter Weißwein und ebensoviel Weinessig, bestreut es mit Zwiebeln, Capern, Pfeffer, Lorbeer, Zitrone, Nelken und Wachholderbeeren und läßt es unter Umwenden 3 Tage am kühlen Orte stehen. Dann wickelt man es in Musselin, läßt es 4 Tage schwach räuchern, kocht es in Wasser 2 Stunden und gibt es erkaltet als feinen Aufschnitt.

*

Hecht mit Eiersauce. Man kocht den Hecht wie gewöhnlich in Salzwasser mit Gewürz und Kräutern, stellt ihn warm und bereitet schnell die Eiersauce. Man schwitzt 30 Gramm Mehl in 70 Gramm Butter hellgelb, verkocht dies mit 1/2 Liter kräftiger Bouillon von Liebigs Fleisch-Extrakt, würzt die Sauce mit Zitronensaft, einigen gedünsteten Champignons und etwas Krebsbutter und zieht sie mit 5 Eidottern ab.

*

Kalbsnuß in Rahmsauce. Die „Nuß," der dickste Teil eines schönen, großen Kalbschlegels wird abgehäutet und über Nacht in Essig gelegt. Beim Gebrauche gespickt, gesalzen und gepfeffert, auf Zwiebel- und Gelbrübenscheiben, Petersilienwurzeln, Zitronenschale, Pfefferkörner und kleines Lorbeerblatt in gut schließende Kasserole gelegt, etwas fette Bouillon zugegossen und so unter öfterm Begießen mit seinem Safte und gutem, saurem Rahm weichgedünstet. Der Fond wird nur leicht mit Mehl bestäubt, daß eine dicklich fließende Sauce entsteht, die durchpassiert und mit Maggi gekräftigt wird.

*

Omelette Soufflée. 6 Eigelb rühre man mit 125 Gramm Zucker recht schaumig, gibt etwas Vanillezucker oder Zitronen-Abgeriebenes dazu, schlägt die sechs Eiweiß zu recht steifem Schnee, vermischt den Schnee mit der Masse, gibt letztere auf eine mit Butter gestrichene Schüssel, die die Ofenhitze verträgt, streicht sie mit dem Messer glatt und backt die Omelette in mäßig heißem Ofen in 12—15 Minuten, bestreut sie mit Zucker und serviert sie ohne Aufenthalt.

*

Gebackene Nieren. Zerhacke gesottene Nieren recht fein, verrühre sie mit Mehl, Fleischbrühe, Muskatnuß und Pfeffer. Alsdann bestreiche eine Platte mit Butter, thue die Masse hinein und lasse sie im Brotofen schön gelb braten.

*

Rindfleischreste mit Reis. Ebenso viel Reis, als man Fleischreste hat, läßt man in Bouillon oder Wasser mit Salz und einem Stückchen Butter gut ausquellen. Verwiegt unterdessen das Fleisch recht fein, dämpft 2 feingeschnittene Zwiebeln in Butter oder gutem Abschöpffett, gibt das Fleisch, nebst etwas Salz, Pfeffer und Maskatnuß darein, mischt schließlich den Reis dazu und gibt dem Gericht mit etwas Liebigs Fleischextrakt eine feine und kräftige Würze.

*

Bratenreste mit Setzeiern. Uebrig gebliebenes Fleisch schneidet man in dünne Stücke, salzt und bratet es in flacher Pfanne mit einem Stückchen Butter nur flüchtig. Schlägt einige frische Eier darauf und gibt, wenn das Weiße sich zusammen gezogen hat, auf den Dotter ein Paar Körnchen Salz, Pfeffer und einige Tropfen Maggi. Läßt das Ganze dann auf erwärmten Teller übergleiten und gibt grünen Salat dazu.

*

Messer- und Gabelgriffe, welche infolge des Gebrauches an Schwärze verloren haben, kann man durch mehrmaliges Bestreichen mit einer Eisenvitriollösung wieder herstellen. Ist die Abnutzung so stark, daß ersteres nichts hilft, so bestreiche man die Stiele mit Gerbstofflösung und reibe dann jedes einzelne Stück mit Packpapier trocken, damit es nicht abfärbe.

*

Gummiringe zu erweichen. Gummiringe von Fruchteinmachgläsern, welche häufig hart und brüchig werden, kann man wieder weich machen durch Einlegen in Ammoniakwasser. Ein Teil Ammoniak zu zwei Teilen Wasser. In Zeit von einer halben Stunde, manchmal schon früher, sind dieselben weich und biegsam und wieder vortrefflich zu verwenden.

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