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

**Band:** 23 (1901)

Heft: 27

**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.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 7.

Juli 1901

Das Barometer in der Küche.

aß die Schwankungen des atmosphärischen Druckes auf unseren Planeten und auf die Gesundheit seiner Bewohner von bedeuten= dem Einfluß sind, weiß jett jeder. Weniger bekannt indes durfte es fein, daß das Steigen und Fallen des Barometers felbst in der Rüche sich fühlbar macht, das heißt, nicht nur durch die größere oder geringere Wärme, welche dort vorherrscht, sondern dadurch, daß das Rochen selbst davon beeinflußt wird. Je nach dem Druck wechselt nämlich der Roch= punkt des Waffers. Der allgemeinen Regel zufolge tritt das Phänomen des Kochens bei 100 Grad Celsius ein, aber unter einer Bedingung, daß der barometrische Druck 760 Millimeter beträgt. Wenn der Druck sich vermindert, dann sinkt die Temperatur des Kochpunktes und umgekehrt vermehrt sie sich, wenn der Druck erhöht. Steigt also das Barometer, dann kocht das Wasser bei höherer Temperatur, sinkt es, bei niedrigerer. Auf Bergen hat man schon oft beobachtet, daß das Wasser kocht, während sein Hitzegrad weit unter 100 ist und auf sehr hohen, wie z. B. dem Mont Blanc, siedet es schon, wenn es kaum lau ist. In tiefen Bergwerken dagegen kocht Wasser erst, wenn es einen Higegrad von weit über 100 erreicht hat.

Harte Gier könnte man also auf dem Mont Blanc oder anderen sehr hohen Bergen nicht kochen, ebenso wenig wie eine schmackhafte Bouillon oder einen guten Thee erzielen. Das Wasser wird nicht heiß genug, daß es aus dem Fleisch genügend Kraft herauszuziehen, oder daß es die aromatischen Stoffe aus dem Thee in sich aufzunehmen vermöchte. Damit diese Wirkungen sich jedoch fühlbar machen, muß man sehr bes deutende Höhen erreichen. Wenn es sich um zirka 10 Meter handelt oder eine Differenz zwischen dem Parterre und dem fünften Stock, dann beträgt die Abweichung kaum ein Viertel Grad und ist gar nicht bes

merkbar.

Das Barometer sinkt um einen Millimeter, falls man am Meeres= spiegel eine Anhöhe von 10 Meter hinaufsteigt, das Thermometer fällt, nur um ½7 Grad. Bei geringem Unterschied des Niveaus bleibt also die Temperatur fast dieselbe. Wenn indes ein starker Sturm herrscht, ein derartiger atmosphärischer Druck, daß das Barometer von 760 Millimeter auf 725 hinuntergeht, was in unseren Breiten vorkommt, dann erreicht die Differenz des Druckes 35 Millimeter, sie kann selbst bis auf 40 kommen und wir sind dem gleichen unterworfen, wie auf einem Berge von 400 Meter Höhe. Wasser beginnt dann bereits bei 98,05 zu sieden, und man kann die Temperatur desselben in einem offenen Gefäß nicht vermehren. Es ist selbstverständlich, daß unter solchen Umständen das Kochen mehr Zeit erfordert.

Aber nicht nur dieses wird durch den atmosphärischen Druck be= einflußt. Das Brotbacken z. B. wird dadurch modifiziert. Ist derselbe ein niedriger, so entwickelt sich Kohlensäure in großen Mengen und das Brot ist leichter. Ebenso und aus demselben Grunde ist der Konditor vom atmospärischen Druck abhängig. In Albuquerque, einem Ort in Neu-Mexiko, der sich 4933 Fuß über dem Meeresspiegel befindet, hat man jungst nach dieser Richtung Experimente angestellt. Das Wasser kocht dort bei 94,05 statt bei 100, und man braucht also mehr Zeit, um gewisse Gerichte zuzubereiten als am Ufer des Meeres und als es die Kochbücher vorschreiben. Die Luft ist außerdem dort so trocken, daß Erbsen, Bohnen, Linsen derart von ihrer Feuchtigkeit verlieren, daß man sie lange im Wasser weichen muß, ehe man sie aufs Feuer bringt. Besonders schwierig gestaltet sich aber das Ruchenbacken; man muß die vorgeschriebene Zahl der Gier, die Quantität Mehl 2c. vermehren. Es entwickelt sich eben zu viel Kohlensäure und die Masse steigt zu sehr. Ein Roch oder eine Köchin, die aus Europa nach Neu-Mexiko gelangen, müßten also eine neue Lehrzeit durchmachen.

Um das Barometer dürften sie sich allerdings dabei ebenso wenig kümmern, als sie es bei uns zu Rate zu ziehen pflegen. Die Erfahrung zeigt ihnen da bald, was sie zu tun und zu lassen haben, wie ja auch unsere Hauskrauen gar manches so gesernt haben, was sie in den Büchern nicht finden würden. So haben sie z. B. immer behauptet, daß geschnittener Zucker weniger süß als geschlagener, was meist mit einem skeptischen Achselzucken beantwortet wird. In Wirklichkeit hat die Sache aber ihre Richtigkeit. Das Zerschneiden des Zuckers geschieht mittelst Kreissägen, die sich mit großer Schnelligkeit drehen. Dabei erhigen dieselben sich naturgemäß und erhigen an der Schnittsläche auch den Zucker, sowie den gepulverten, der herabfällt. Insolge dieses Ershigens verwandelt sich letzterer sowohl als der Stückenzucker an seinen Schnittslächen in Traubenzucker. Letzterer aber ist, wenn bei kalten Nahrungsmitteln, Limonaden 2c. verwendet, 1½ mal weniger löslich; als der richtige Zucker und süßt dreimal weniger als dieser.

# Rezepte. Erprobt und gut befunden.

**Huhn mit Reis.** Man lasse <sup>1/4</sup> Kilo Reis mit Wasser und Salz ankochen und gut aufquellen, füge dann die zurückbehaltene Brühe vom gesottenen Huhn nebst dem Fett hinzu, womit man den Reis gehörig weich und ganz kurz einkocht, den Sast einer Citrone darunter mischt, ihn auf einer länglichen Schüssel anrichtet und das Huhn darüber legt.

Felhen aux sines herbes. Der gereinigte Felchen wird auf beiden Seiten mit Einschnitten versehen und ins und auswendig mit Salz und Pfeffer gut eingerieben, in eine Bratpfanne oder Kochplatte in etwas frische Butter gelegt, mit Sitronensaft beträufelt, mit einem halben Literglas Weißwein begossen, in mäßig erhistem Bratosen während 15—20 Minuten unter fleißigem Begießen mit der daran besindlichen Flüssigkeit weichgekocht. In einem Pfännchen werden in wenig frischer Butter gehackter Petersilie, einige ebensolche Spinatblätter und nach Belieben ein Kaffeelöffel sein verwiegte Küchenkräuter gedünstet, ein Löffel Mehl zugefügt, mit der durchpassierten Fleischbrühe und wenn nötig mit Wasser zu einer kleinen Sauce aufgekocht, diese dann noch mit einem halben Theelöffel "Maggiwürze" gekräftigt und über den hübsch angerichteten Fisch gegeben.

Paprika-Geflügel. Sine fräftige, 'sehr wohlschmeckende Vorspeise, ja sogar auch ein genügendes Mittagsbrod gibt folgendes Gericht: Tauben, Enten oder Hühner, gleichviel ob jung oder alt — nur die Rochzeit ist zu berücksichtigen — werden sauber vorbereitet und in Portionsstückhen zerlegt. Dann mischt man auf einem Teller das nötige Salz mit einer Messerspiße Paprikapulver und reibt jedes Stück damit ein. Sin Gefäß, das groß genug ist, um das Fleisch mit überstehender Brühe aufzunehmen, wird mit Butter — 65 Gramm für jedes auszgewachsene Huhn — auf den Herd gebracht, drei große Zwiedeln, zehn Pfessersürner und ein Lordeerblatt und, sobald die Zwiedeln ein wenig gedräunt sind, die Fleischstücke hinzugesügt. Nachdem alles etwas Farbe angenommen hat, fülle man kochendes Wasser auf und koche das Gezricht weich. Brodstücke machen die Brühe, die beim Anrichten durch ein Sieb getrieben wird, sämig, und eine Beigabe von Liebig's Fleischzertraft kräftigt sie.

**Reis und Gries** in Milch dickgekocht, kalt gestellt mit 2—3 Eiern vermischt, Würstchen geformt, die man in Ei und Zwieback wendet, in Schmalz bäckt und heiß in geriebener Chokolade wälzt.

# Mittel zur Entfernung der Flecken 🥌

bon	aus <b>Leinwand</b> (Papier)	aus farbigen Geweben:		aus
		Baumwolle	23 olle	Seide (Cotton)
fett, Petrol.	Seifenwaffer, Alkohol, Laugen (Bapier vide Seide).	Lauwarmes Seifenwasser Gallseife.	Seifenwaffer, Salmiakgeift.	Benzin, Aether, Salmiakgeist, Pottasch, Magnesia, Kreide, Cigelb.
Blut, Eiweiß, Gelatine, Zucker.	Einfaches Auswaschen mit Wasser.			
firnis und Gelfarben.	Terpen	ıtinöl, Benzin — dann Seife.		Benzin, Aether, Seife Vorsichtig abreiben!
Stearin, Wachs.	Durch Löschpapier überplätten — Alkohol von 95 Prozent.			
Bier, Rotwein, Pflanzenfarben, Beerenobst, Gras, rote Tinte, früchte.	Schwefel = Dämpfe, warmes Chlorwasser, Wasserdampf.	Auswaschen mit warmem Seifenwasser oder verdünntem Salmiakgeist.		Ebenso; zart und vorsichtig reiben.
Alizarin-Cinte.	Weinsteinsäure Je älter der Fleck, desto kon- zentrierter die Lösung.	Berdünnte Weinsteinsäurelösung, wenn der Stoff es erlaubt (Probe mit einem Stoffabschnitt unerläßlich).		Ebenso; mit großer Vorsicht.
Rost, Galläpfel-Tinte.	Warme Dralfäure = Löfung, Verdünnte Salzfäure, dann Zinkspäne.	Wiederholtes Auswaschen mit gelöster Citronensaure, wenn der Stoff gut gefärbt ist.	Ebenso; verdünnte Salzsäure, jedoch nur, wenn die Wolle natürlich gefärbt ist.	Läßt sich nichts machen, alle Versuche verschlimmern den Fleck.
Kalk, Caugen, Alkalien.	Einfaches Auswaschen mit Wasser.	Tropfenweises Aufgießen verdünnter Salzsäure. Der vorher angeseuchtete Fleck wird mit dem Finger abgerieben.		
Cannin, grüne Nußschalen.	Cau de Javelle, warmes Chlor= wasser, konzentrierte Wein= säure=Lösung.	Je nach der Zatheit des Gewebes und der Nüance, mehr oder weniger verdünntes Chlorwaffer abwechselndes Auswaschen mit Wasser.		
Steinkohlen, Theer, Wagen-	Seife, Terpentinöl, abwechselnd mit einem Wasserstrahl.	Abreiben mit Schweinefett, d abwaschen, abwechselnd m	Ebenso; nur statt Terpentinöl ist Benzinzuverwenden, derWasser= strahl muß aus einiger Höhe auf die Rückseite des Stoffes fallen.	

Gedämpstes Kalbsteisch. Sin schönes Stück Kalbsteisch von der Brust oder der sogenannten "Laffe" wird in ordentliche Vorlegstücke geschnitten, in reichlich Butter auf Kohlenfeuer mit etwas Schalotten oder sein geschnittenen Zwiedeln und Salz goldgelb gedämpst, ein Eßslöffel voll Mehl darüber gestreut und damit anziehen lassen. Hierauf wird die Butter abgegossen und so viel heißes Wasser zum Fleisch gesgeben, daß es mit demselben eben steht und ein Kasseelöffelchen voll erlesene Rosinen und ein Lorbeerblatt beigesügt. So läßt man das Fleisch eine gute halbe Stunde gut zugedeckt dämpsen und fügt eine Viertelstunde vor dem Anrichten einige Löffel voll Weißwein und so man hat, ein wenig Tomaten bei. Fleisch und Sauce werden so sehr schmackhaft und kräftig.

Italienischer Reis. Dämpfe 2 große feingeschnittene Zwiedeln in 125 Gramm Butter, thue 375 Gramm Reis dazu, lasse ihn unter beständigem Rühren auf dem Feuer, dis er hellgelb ist, fülle ihn mit 1½ Liter kochender Fleischdrühe auf, gieb 125 Gramm geriedenen Schweizerkäse dazu und lasse alles 3/4 Stunden kochen. Eine Gabe Fleischertrakt erhöht den Wohlgeschmack der Speise.

Kartoffelklöße. 20 gekochte, geriebene Kartoffeln, 3 geriebene Semmeln, 1 Semmel zu Würfel geschnitten und in Speck gebraten, 5 Sier, 3 Löffel voll Mehl werden gut geknetet und zu Klößen geformt, in Wasser und Salz etwa 15 Minuten gekocht. Es wird braune Buttter darüber gegeben.

Fishsauce. 2 Kaffeelöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt angerührt mit 4 Lot (662/3 Gramm) Butter und etwas Muskatnuß, dann kommt von dem Fischsud 2 Schöpflöffel voll darunter, wenn es eine Weile gekocht hat, giebt man im letzten Moment vor dem Anrichten drei versklopfte Eigelb dazu.

Iwiebelsuppe. 5 bis 6 große Zwiebeln schneidet man in Scheiben und dämpft sie in einer Kasserole mit Butter gelblich, bestreut sie mit ein bis zwei Eßlöffel voll Mehl und füllt so viel Wasser auf, als man Suppe nötig hat, fügt Salz und Pfeffer hinzu und läßt die Zwiebeln langsam gar kochen. Zwei bis drei Weißbrote schneidet man in Scheiben, röstet sie und legt sie in die Suppenschüssel, gießt die Suppe darüber und schüttet noch einige Hände voll geriebenen Parmesankäse hinein; nachdem man alles gut durchgerührt, wird serviert. So einsach und billig diese Suppe herzustellen ist, so wohlthuend und wohlschmeckend ist sie.

Kalbfleischsuppe. Man koche und schäume Kalbfleisch gut ab. Dann dämpfe man Butter mit einem Löffel voll Mehl bis es gelblich wird, gießt die Kalbfleischbrühe durch ein Sieb hinzu und giebt nach Belieben einige Schwarzwurzeln, Blumenkohl oder Spargeln, sowie abgebrühten Reis dazu.

Ochsenschweifsuppe. Ein Ochsenschweif wird in Stücke zerschnitten, mit kaltem Wasser bis zum Kochen gebracht, mit frischem Wasser abgesspült, mit einigen Scheiben magerm Speck, Zwiebeln, Gelbrüben, Sellerie, einem Lorbeerblatt, drei Nelken, einigen Pfefferkörnern, etwas Salz in eine Kasserole gelegt. Läßt es fünf Minuten schwißen, gießt dann ½ Liter Weißwein, ebensoviel Fleischbrühe dazu, bringt es aufs Feuer und läßt es langsam weich dämpfen. Die Essenz wird durch ein Haarsieb geseiht, abgesettet, mit etwas brauner Sauce und Fleischsbrühe vermischt, die passend geschnittenen Schwanz-Fleischstücke dazu gethan und mit einem Glas Madeira vollends weich gekocht, öfters abgeschäumt und entsettet.

Russische Suppe. Etwas Sommerkohl kocht man mit einem Stück Schweines oder fetten Kindfleisch weich, legt eine Bratwurst dazu und nimmt sie mit dem Fleisch heraus, wenn es gar ist. Nun röstet man Butter und Mehl, thut die Brühe dazu, rührt es mit Sidotter und saurem Rahm ab und schneidet Fleisch und Wurst in Stücken hinein.

Flädleinsuppe. Von drei Löffeln Mehl, drei Eiern und der nötigen Milch wird ein Pfannkuchenteig gemacht, von demselben ganz dünne Pfannkuchen gebacken, dieselben kalt gestellt und nachher in seine Nudeln geschnitten, in die Suppenschüssel gethan und die kochend heiße, durch Fleischertrakt gekräftigte Fleischbrühe daran gegossen, sodann etwas Muskatnuß und sein zerschnittener Schnittlauch dazu gethan.

Gute Audeln. Bei kleinen Portionen rechnet man auf die Person ein Ei. Man verrührt die Eier in einer Schüssel und rührt Mehl daran. Dann verschafft man es mit viel Mehl auf dem Nudelbrett so lange, daß es beim Durchschneiden kleine Löcher zeigt.

**Risotto.** Für sechs Personen rechnet man 300-400 Gramm erstesener Reis, am besten Karoliner. In einem schwachen Löffel Butter werden 1-2 Löffel in seine Würfelchen geschnittener Speck oder noch besser, ebensolcher saftiger Schinken und eine geschnittene Zwiebel kurz gedünstet, der Reis zugefügt, schön hellgelb geröstet, mit soviel Fleischsoder Knochenbrühe oder auch nur Wasser abgelöscht, daß der Reis

vollständig damit überdeckt ist, auf mäßiges Feuer gegeben und wenn möglich ohne darin zu rühren, gekocht. Sollte die Flüssigkeit einges dampft sein, bevor der Keis weich ist, so fügt man nach und nach noch weitere Brühe oder Wasser, sowie eine halbes Literglas Weißwein zu und kocht den Keis schön körnig weich, was 30—40 Minuten Zeit und gelindes Feuer erfordert. Einige Minuten vor dem Anrichten wird etwa 100 Gramm geriebener Emmenthaler oder Parmesankäse unter den Keis gemengt und derselbe (statt mit dem früher beliebten Safran gefärbt) nun durch einen Löffel "Maggiwürze" und nach Belieben mit 2 verklopsten Eigelb beim Anrichten in Farbe und Wohlgeschmack gehoben.

Orangen: Creme. Rühre sechs Eigelb mit einem halben Pfund Zucker schaumig, gieb den Saft von zwei Orangen und einer Citrone, ein Glas Rhein- oder Moselwein, ein kleines Gläschen Arac, zuletzt ein Blatt rote, 8 Blatt weiße Gelatine bekannterweise dazu. Filtriere alles in eine Porzellanform und stürze es nach ein paar Stunden.

Kirschen-Pudding. 120 Gramm Butter werden schaumig gerührt und mit vier in Milch eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, 120 Gramm gestoßenem Zucker, 120 Gramm grob gestoßenen Mandeln, dem Gelben einer halben Citrone, einem Löffel voll Zimmet und sechs Siern gut verrührt. She man den Pudding einsetzt, mischt man einen Teller voll ausgesteinte Kirschen unter die Masse, die nun, in die mit Butter ausgestrichene und mit Brot ausgestreute Puddingsorm gefüllt, eine Stunde gekocht und mit einer Kirschensauce serviert wird.

Kuchen zu Creme oder Obst. Renn Gier, so schwer als diese wiegen, Zucker, sechs Gier schwer Pudermehl, Saft und Schale ein Citrone. Sigelb und Zucker rührt man eine halbe Stunde, schlägt das Weiße der neun Gier zu festem Schaum, mischt es darunter, stellt dann die Wasse auf einen Topf mit kochendem Wasser und rührt so lange, bis sie lauwarm ist. Dann nimmt man den Teig herunter und rührt fort bis er wieder kalt geworden ist und giebt dann erst das Mehl darunter. Ist dies gut verrührt, bäckt man den Kuchen gleich in einem ziemlich heißen Ofen. Backzeit 3/4 bis 1 Stunde.

Apfelspeise. Rote Calvillen werden in Scheiben geschnitten und in Wein, Wasser und Zucker leicht durchgekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Darauf giebt man die Apfelschnitze in eine Kristallschüssel und läßt sie darin erkalten. Vor dem Anrichten wird diese Speise mit Vanille gewürzt und Schlagrahm darüber gethan.