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

Band: 23 (1901)

Heft: 31

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-& Haushaltungschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 8.

August 1901

Ein hygienischer und wirtschaftlicher Fortschritt.

Fur Stunde schwelgt die Hausfrau in einem fast erdrückenden Reichtum, welche in Gemüsen und Früchten sich ihr bietet. Sie weiß nicht, wo sie bei dieser Ueberfülle und Mannigfaltigkeit zuerst zugreifen will und mit Bedauern gedenkt sie des Kontraftes in der langen Winterszeit, wo sie mit den kärglichen Kellergemüsen vorlieb nehmen muß, die ihr zu überwintern möglich sind. Sie kann zwar, wenn der Geldbeutel ihr dies erlaubt, sich im Notfalle abwechselnd mit Büchsengemüsen behelfen oder zu gedörrtem Obst und getrockneten Gemusen ihre Zuflucht nehmen, das sind aber nur klägliche Notbehelfe und können niemals den frischen Reichtum ersetzen. — In dieser eben gesagten Weise qualt sich nun noch so manche Hausfrau, wo dies doch schon ganz allgemein ein überwundener Standpunkt sein könnte, seit dem die Technik es uns ermöglicht hat, alles Obst und Gemuse auf die allereinfachste Weise über den längsten Winter so haltbar zu machen, als wäre alles frisch gepflückt. Während dem man früher nur vereinzelte fabrikmäßig hergestellte Konferven kannte, die nicht selten durch sorglose Serstellung gefundheitsschädlich waren, hat man in dem neuen Verfahren, das eine jede Hausfrau selbst anwenden kann, die Möglichkeit, den nötigen Winterbedarf an Obst und Gemuse, je nach Wunsch und Geschmack sich selbst zu konservieren und zwar kann man das Gemuse stets in jungem, zartem Zustande verwenden und so zart und schmackhaft den Winter durch behalten. Anstatt des Gemuse= kellers, wo die Vorräte beständig nachgesehen werden mussen und wo es schließlich mehr Abgang giebt, als Brauchbares bleibt, steht jett sauber und blitblank Glas an Glas, in reicher Abwechslung der ganze Winterbedarf an Gemüsen und Früchten. Das Gemüse bedarf nur noch weniger. Minuten des Abkochens und die Früchte kommen mund= gerecht aus den Gläsern. Nach der neuen Aufbewahrungsart ist der Gemüsekeller nun das reine "Tischlein deck dich", das der Hausfrau im Winter die zeitraubende Arbeit des Gemusezuruftens erspart. Wir möchten daher jeder Hausfrau in ihrem eigenen Interesse dringend anraten, jetzt, wo Carotten, Kohlrabi, Blumenkohl, Bohnen, Randen 2c. in zartester und feinster Qualität da sind, von jedem der genannten Gemüse und ebenso von jeder Früchtegattung sich wenigstens Probegläser zu konservieren. Es kann mit Sicherheit vorausgesagt werden, daß diese Art von konservieren eben so gut eine Fürsorge ist gegen das Verderben der Speisen im Sommer. In Gläser gefüllt und sterilisiert, hält sich Fleisch und Fleischbrühe wochenlang tadellos frisch; auch übrig bleibende Speisen lassen sieht auf diese Weise zu späterem Gebrauche ausbewahren. Es ist von großem Wert, daß es außer den Gläsern mit dem einsachen und soliden Verschluß, zum Sterilisieren durchaus keines besonderen Apparates bedarf; ein jedes in der Form und Größe zu den Gläsern passende Kochgeschirr ist zu verwenden. Auf den Maßinhalt geaichte, mit dem passenden Verschluß versehene Gläser nebst Gebrauchsanweisungen, erhält man bei Herrn Schilkknecht-Tobler, Geltenwilenstr., St. Gallen.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Kalbsfrikassee mit Reisbordüre. Kalbsleisch von dem Hals und der Schulter wird in vierectige Stücke geschnitten und in reichlich Wasser, Salz, einer mit 6 Nelken gespickten Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Gelbrübe und 3/10 Liter Weißwein gekocht. 200 Gramm sauber gewaschener Reis wird mit soviel von dieser Brühe übergossen, daß der Reis doppelt damit bedeckt ist und dann gekocht; von der übrigen Brühe wird mit Butter und Mehl eine dickflüssige Tunke gemacht und mit zwei Eigelb gebunden. Der gekochte Reis wird in eine mit Butter ausgestrichene Vordüre gefüllt, die Kalbsleischstücke in die Mitte gethan und die Tunke darüber passiert.

Rindfleischpudding. 1 Pfund gehacktes Rindfleisch (frisch oder außsgekocht), 250 Gramm gehacktes Schweinefleisch oder fetter Speck, 150 Gramm geriebene Zwiebel, 150 Gramm geriebene Semmel, 40 Gramm gestoßener Pfeffer, 40 Gramm Salz, 5 Eigelb und der Schnee von 5 Eiweiß werden gut miteinander vermischt und in einer mit Butter außsgestrichenen, mit geriebener Semmel bestreuten Puddingsorm 1½ Std. im Wasserbad gekocht.

Suppenfleischreste ergeben sehr wohlschmeckende Einlagen in Fleischsbrühe. Man rolle einen Nudelteig aus, schneide davon vierectige Scheiben, belege diese mit Fleischfarce, rolle sie — über Eck — fest zussammen und schließe die beiden andern Ecken zum Ringe. Diese Einslagen werden in der Suppe aufgekocht.

Kartoffeln mit Käse. Geschälte, rohe Kartoffeln werden in sehr feine Scheiben geschnitten und eine Lage davon in eine gut mit Butter bestrichene Kochplatte gegeben, darüber eine Lage geriebenen setten Käse, wieder Kartoffeln und so fort, bis Kartoffeln und Käse aufgesbraucht sind. Zuletzt giebt man etliche Stücken frische Butter darüber, gießt je nach Quantum des Obigen eine Tasse oder mehr kochende Wilch darüber und bäckt die Speise im Ofen.

Käsreis. Ein halbes Pfund Reis wird in Salzwasser körnig weich gekocht auf ein Sieb geschüttet. Dann wird eine feuerfeste Platte mit Butter bestrichen, der Reis lagenweise hineingegeben, geriebener Käse dazwischen gestreut, das Ganze mit einer Mischung von zwei bis drei Eiern und einer Tasse Milch übergossen und im heißen Ofen oder auf glühenden Kohlen nochmals heiß gemacht.

Erdäpfelspeise. Frisch gesottene Erdäpfel werden, wenn sie blättrig geschnitten (etwas dick), in die Schüssel, in welcher man gleich anrichtet, hineingelegt und dann mit Rahm, gehacktem Schinken, etwas Semmelbrösel, Salz und Majoran, angelausener Zwiebel mit Butter, geschnittene Eier belegt, sodann wieder eine Schichte Erdäpfel und gewechselt, die Schüssel voll ist. Zum Schluß gießt man noch etwas Rahm über die oberste Schichte, sowie kleine Stückhen Butter und stellt es dann an die Wärme.

Käseschnitten zum Thee. Man rühre 100 Gramm frische Butter schaumig, dann vermenge man sie mit 2 Eidottern, 100 Gramm gezriebenem Käse, 150 Gramm ganz seingeriebenem Weißbrot, Salz, Capenne und einem kleinen Theelöffel voll englischem Senspulver. Mit dieser Masse bestreiche man ziemlich dick seine geröstete Brotschnitten und stelle sie bedeckt in den Bratosen, dis sie heiß sind. Nun entserne man den Deckel, lasse sie goldbraun werden und serviere möglichst heiß.

Birnen mit Klößen. 2 Pfund nicht zu weiche, mittelgroße Birnen werden geschält, in Viertel geschnitten, ausgekernt, mit so viel Wasser übergossen, daß sie bedeckt sind, und mit 5 Gramm rotem Zucker, einem fingerlangen Stück Zimmt nebst Zucker nach Geschmack in einem fest zugedeckten Topf langsam weichgekocht. Dann quirlt man 5—10 Gramm Kartosselmehl mit wenig Wasser glatt, rührt dies an die Virnen und läßt sie seimig werden. Man vermischt die Virnen mit Kartosselklößen oder Semmelklößen und gibt als Beilage Kotelettes, rohen Schinken oder gekochten, mageren Speck.

Champignon: Sauce. 20—25 Champignons werden in 100 Gramm zerlassener Butter schnell weichgeschwitzt, dann herausgenommen und mit dem Saft einer Citrone beträufelt. Nun schwitzt man in der Butter 20 Gramm Mehl hellbraun, giebt dann 0,5 Liter Bouillon oder 0,25 Liter Wasser mit 0,25 Liter und einer Messerspitze Fleischertraft dazu, würzt mit weißem Pfesser und läßt nun die Champignons in der Sauce nochmals aufkochen. Zum Schluß zieht man die Sauce mit 1-2 Eisgelb ab.

Lebersuppe. 250 Gramm Leber werden in Stückhen geschnitten und in Butter mit Zwiebel, Lauch, Gelbrüben und Petersilie gedämpft. Dann giebt man 3 Kochlöffel Mehl daran, röstet es gelb, füllt mit Fleischbrühe nach und giebt beim Anrichten sauren Rahm und geröstetes Brot dazu.

Gänsekleinsuppe. Ein sauber gereinigtes Sänseklein wird mit 1½ Liter Wasser aufgestellt, mit zwei Mohrrüben, 10-12 Körnern Koriander-Gewürz, 5-10 Pfesserkörnern, 15-20 Gramm Salz, einem Lorbeerblatt und einer ganzen Zwiebel langsam 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Die Suppe wird dann durchgegossen, mit geriebener Muskatnuß abgeschmeckt und mit 50 Gramm gequollenem Reis nochmals aufgekocht. Zuletzt thut man etwas gehackte Petersilie hinein.

Vaffeln. 400 Gramm Mehl werden mit 200 Gramm Zucker und ½ Liter Milch oder Wasser langsam glatt gerührt. Dann rührt man 4 Eier und 150 Gramm zerlassene Butter hinein, so daß ein dickslüssiger Teig entsteht, den man je nach Bedarf entweder mit Mehl verdickt oder mit Milch verdünnt. Man bäckt die Wasseln in einem mit Butter ausgestrichenen Wasselseisen auf beiden Seiten hellbraun und bestreut die fertigen Wasseln mit Zucker und Zimmt.

Verlorene Eier mit Sanerampfer. In eine Pfanne mit reichlich Wasser, Salz und etwas gutem Essig wird, wenn das Wasser kocht, ein frisches Ei eingeschlagen und langsam gekocht, doch so, daß das Gelbe sich noch weich ansühlt, dann herausgenommen, in kaltem Wasser bis zum Gebrauch auf die Seite gestellt und so fortgefahren, für jede Person ein Ei. Vor dem Servieren werden die Sier nochmals in heißes Wasser gelegt, im Kranze um das nicht zu dünne Sanerampferpüree gelegt und mit guter Bratenjus serviert.

Regentenpudding. Erforderlich: 250 Gramm Rosinen und Korinten, 125 Gramm feingeschnittene Mandeln, 170 Gramm Zucker, 14 Eier, $^{1/2}$ Liter Milch, 570 Gramm 2 Tage altes Brot. Man schneide das Brot in Scheiben, brate es in Butter gelb und breche es in Würsel; Milch, Zucker, Sier und Citronenschale werden zusammengeklopft, das Uebrige lagenweise in die Form gelegt und mit der Siermilch übergossen. Man läßt den Pudding $2-2^{1/2}$ Stunden kochen und trägt ihn mit Fruchtsaft auf.

Plumpudding. 360 Gramm gutes Nierenfett wird sauber abgehäutet und mit 90 Gramm Mehl zusammen sehr fein gewiegt, in eine Schüssel gethan und mit 180 Gramm Zucker, 90 Gramm geriebenem Weißbrot, 90 Gramm Korinten, 90 Gramm Weinbeeren, Salz, Muskatnuß, dem Gelben und den Saft einer Citrone, 3 Eiern, 2 gehackten Aepfeln und einem Glas Rhum gut verrührt. Dann wird eine Serviette mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, die Puddingmasse hineingefüllt, die Serviette gut zusammengebunden und der Pudding in siedendes Wasser gelegt, 2 Stunden darin gekocht, auf eine Schüssel angerichtet, mit grob gestoßenem Zucker bestreut, mit Rhum übergossen und angezündet.

Westfälische Kalteschale. Man reibe altes Schwarzbrot, schlage mit einem Schneebesen dicken, sauren Rahm, rühre braunes, nicht bitteres Bier, Zucker, Zimmet und das Schwarzbrot hinzu.

Klökchen zur Königin-Suppe. Weißes Hühnerfleisch wird mit Petersilie, Schalotte und Citronenschale recht fein gehackt, ist es halbsein, so kommt etwas abgeriebene und in Milch eingeweichte Semmel dazu und wird vollends sein gemacht. Dazu wird noch 1 Ei, Salz und Muskat geknetet, aus der Masse klößchen geformt und in der siedenden Fleischbrühe gekocht.

Englisher Apfelkuchen. Mit 30 Gramm Mehl, einem Ei, 120 Gramm enthäutetem, fein gewiegtem Kern-Nierenfett, halbem Kaffelöffel Salz und dem nötigen kalten Wasser macht man einen geriebenen Teig an und läßt denselben eine halbe Stunde stehen. Unn streicht man eine tiese, der Ofenhitze widerstehende Schüssel reichlich mit Butter aus, nimmt die nötige Anzahl Reinetten, oder irgend eine Sorte gute, saure Aepfel, schält dieselben, halbiert, entsernt die Kerne 20., schneidet sie in seine Scheiben, giebt den nötigen Staudzucker, etwas Zimmetpulver, eine kleine Prise Relkenpulver und halbes Glas Rhum hinzu, macht alles gut durcheinander und füllt damit die mit Butter bestrichene Schüssel, reinigt den Rand derselben mit einem Tuch und bestreicht stark mit Eigelb. Der Teig wird ausgewallt, sederkieldick und rund, dann setzt man denselben über die Aepfel und den Kand der Platte gut sest, drückt

den Rand gut an und schneidet rings um die Platte mit einem Messer den über die Platte hinausragenden Teig sorgfältig ab, bestreicht den Deckel mit Si und bringt mit dem Rest einige Verzierungen auf demsselben an, bäckt den Ruchen während einer Stunde im Osen schön gelb, bestaubt mit Zucker, läßt im Osen den Zucker schmelzen, stellt die Schüssel auf eine Platte, auf welche man etwas grobes Salz gestreut und serviert warm. Rosinchen können nach Geschmack mit den Aepfeln vermischt werden.

Kaisersuppe. Thue 5 verklopfte Eier nebst einem Stückhen Butter, Salz, Muskatnuß und einem Schoppen guter Fleischbrühe in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform, setze diese in kochendes Wasser und lasse es eine Stunde kochen. Dann schneide die Masse in dünne Stückchen oder Schnitten, ziehe Eigelb mit Fleischbrühe ab und richte es darüber an.

Kaffee-Kuchen. Man läßt in 3—4 Deziliter Milch 1/4 Pfund Butter zergehen, die Milch darf nur recht warm, nicht heiß sein; dann nehme man 1 Pfund Mehl, eine Prise Salz, 200 Gramm Käse, welcher sein gerieben sein muß und 3 Eier, dies wird alles zusammen gut gestnetet und ausgewallt. Sollte der Teig zu naß werden, so nimmt man etwas Mehl nach. Nun wallt man messerrückendick aus, schneidet 3 Centimeter breite, 10 Centimeter lange Streisen, bäckt sie im heißen Schmalz sehr schnell und serviert sie sehr heiß mit gestoßenem Zucker. Die Schnitten gehen sehr auf und werden ganz knusperig, besonders wenn noch 1 Löffel Backpulver dazu genommen wird.

Kaninchensuppe. Man zerlegt das Kaninchen in 4-6 Stücke und giebt diese samt dem gespaltenen Kopf, sowie Herz, Leber und Lunge mit kaltem Wasser übers Feuer. Kurz vor dem Sieden schäumt man sorgfältig ab, läßt einen Lauchstengel und einige Lorbeerblätter mitkochen, salzt nach Bedarf und mischt als Suppenbeilage Reis, Gerste oder Grünes bei. Je nach dem Alter des Tieres läßt man das Fleisch $1^{1/2}$ bis $2^{1/2}$ Stunden kochen, wobei man eine nahrhafte kräftige Suppe erhält.

Reispudding. Eine Tasse Keis wird mit drei Viertelliter Milch und einer halben Stange Vanille eine Stunde gar gekocht, worauf man dies erkalten läßt. Dann werden sechs Blättchen Gelatine in wenig heißem Wasser aufgelöst und unter den kalten Reis gerührt. Sodann mengt man einen halben Liter steif geschlagenen Rahm darunter, welche nach Belieben gezuckert wird, füllt die Masse in eine Form und stellt sie kalt. Garniert wird der Pudding mit einem Kand eingemachter Erdbeeren oder Aprikosen. Apfelstnenmark. 2 Apfelsinen und eine Eitrone werden an 125 Gramm Zucker abgerieben, erstere nicht so stark, der Saft ausgepreßt und mit dem Zucker, ½ Liter gutem Weißwein und 6—8 Eiern über lebhaftem Feuer mit dem Schaumbesen geschlagen bis zum Kochen. Alsdann wird das Mark in ein Geschirr geschüttet und noch etwas weiter geschlagen.

Sellerie: Gemüse. Man putt und schält die Sellerieköpfe, halbiert dieselben, schneidet sie in dünne, halbrunde Scheibchen, kocht dieselben in Fleischbrühe, welcher man etwas ganze Petersilie, eine halbe Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, und ein wenig Butter beifügt, weich, entfernt alsdann Petersilie und Zwiebel, verdickt es mit einer hellen Mehlsschwiße und läßt es noch eine Weile kochen.

Shwammanflanf. Dazu nimmt man ein Eigroß Butter, eine Obertasse Milch, einen Eßlöffel voll Mehl; dies rührt man über dem Feuer, dis die Masse sich vom Topse loslöst, giebt 4 Eidotter hinein, einen Löffel Zucker und den steisen Schnee von den 4 Eiern und läßt den Auflauf bei guter Hitze eine halbe Stunde backen. Der Auflauf muß gleich zu Tisch gegeben werden.

kalte Speise. Ein angenehmes, schnell herzustellendes Gericht bereitet man wie folgt: Man nehme vier Eigelb, rühre sie schaumig mit vier Löffel feinem Zucker, süge einen guten Theelöffel voll Citronensaft hinzu, nach Belieben auch etwas Schale, dann den Schnee der vier Eiweiß, sechs Tafeln Gelatine, in einer halben Tasse Weißwein aufgelöst, rühre man darunter und thue es, sobald es anfängt steifzu werden, in eine mit Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten halte man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürze schnell um. Fleißiges Rühren bei der Bereitung des Gerichtes ist eine Hauptbedingung für das Gelingen. Wenn man Fruchtgelee oder Schlagrahm zu der Speise serviert, schmeckt sie noch bedeutend besser.

Mildbrotspeise. Man schält etwa 3—4 altbackene Milchbrötchen, schneidet sie in Stücke und weicht dieselben in lauer Milch. Inzwischen rührt man 100 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach 100 Gramm Zucker, 2 Sier, geriebene Sitronenschale, eine Messerspiße voll Zimmet und 100 Gramm erlesene gewaschene Kosinen dazu, rührt die nun wieder außgedrückten Milchbrötchen darunter und füllt die Masse in eine gut gebutterte Auflaufform, die man eine Stunde im heißen Ofen läßt. Sine Fruchtsauce schmeckt zu diesem Auflauf sehr angenehm.

Arme Ritter. Semmeln, abgerieben, in beliebige Stücke geschnitten, hinreichend kalte Milch, (besser Rahm) mit einigen Giern und Zucker gut verquirlt über die Stücke gegossen, öfter wenden, daß sie ganz durchzogen werden. Ein Gi leicht geschlagen, weiße, seine Semmelkrume (keine Rinde) gerieben, jedes Stück darin paniert, in reinschmeckendem Backsett ausgebacken, leicht mit Zucker besiebt (nicht zu viel), dazu Hagenbuttensauce.

Gulaschsuppe. In heißes Fett gebe man geschnittene Zwiebeln und etwas Paprika, dann das würflig geschnittene Kalbsleisch und lasse es ein bischen Farbe bekommen. Nun fügt man ein wenig Mehl hinzu, rührt noch ein Weilchen, worauf das nötige Wasser darauf gegossen wird. Wenn es kocht, kommen noch je nach der Quantität mehr oder weniger in kleine Würfel geschnittene rohe Kartoffeln dazu. Wenn Fleisch und Kartoffeln gar sind, richtet man die sämige aber nicht zu dicke Suppe an. Eine Zuthat von Tomaten sollte nicht dabei sehlen.

Weingelee von Gelatine in Geleeschüsseln. Ein Liter Weißwein, 330 Gramm Zucker, sein abgeschnittene Schale einer Citrone, welche man in Wein ausziehen läßt, im Sommer 25 Gramm rote Gelatine, im Winter 20 Gramm. Die Gelatine wird mit einem Glas Wasser aufsgelöst, dann alles zum Kochen gebracht und durch ein Mulltuch und ein settfreies Haarsieb in die Geleeschüssel gegossen.

Stärken der Walche. Gine vortreffliche Stärkemischung, die blendend weiße, glänzende und elastische Stärkewäsche liefert, ift folgende: Man nehme zu 6 bis 8 Taghemden, 6 Paar Manchetten und 12 Kragen 120 Gramm gute Stärke, 11/2 Liter Waffer, was peinlich genau gemeffen, das richtige Quantum ergiebt. Man setze zuerst 1/4 Liter Wasser im Messingkessel oder in einer Rasserole ans Feuer, gebe 31/2 Blatt Gelatine, einen gehäuften Eflöffel Borar, 5 Gramm weißes Wachs, 3 Gramm frische Butter, ferner ein Kaffeelöffel fluffigen Gummi arabicum hinzu, was das rasche Abtrocknen der Wäsche während des Bügelns verhindert, lasse all dieses zusammen zehn Minuten tüchtig, öfters umgerührt, durch= kochen und stelle es zum Abkühlen dann zur Seite. Inzwischen hat man die Stärke mit dem verbleibenden 11/4 Liter Waffer gehörig glatt durchgearbeitet, worauf man die gekochte, aber kaum noch warme Mischung hinzugießt und das Ganze gleichmäßig vermischt. Nun seihe man alles durch ein reines Tuch, um keine Rückstände zu haben und beginne alsdann mit dem Stärken.