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

Band: 23 (1901)

Heft: 49

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: 08.01.2026

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. 12. | Dezember 1901

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Die Füllung der Bratgans ist je nach dem in den einzelnen Gegenden bestehendem Gebrauche wohl eine verschiedene. Während zum Beispiel in Norddeutschland Aepfel mit einer Beigabe von Tymian dazu gewählt werden, ist in den Rheingegenden die Füllung mit Kastanien beliebter. Bei der Gewinnung des in vielfacher Weise verwendbaren Schmalzes macht man wohl in der Behandlung des Bauch- und des Darmfettes insofern einen Unterschied, als man bei dem Ausbraten des ersteren dasselbe nicht wässert und auch Zusätze von Aepfeln und gewürzigen Küchenkräutern vermeidet, um den feinen natürlichen Geschmack des Schmalzes voll und rein zu erhalten Das Darmfett wird dagegen behufs Beseitigung jedes unangenehmen Nebengeschmackes während etwa drei Tagen in öfter zu erneuerndes Wasser gelegt, und, nachdem es dann zum Ausbraten eine Zeit lang gekocht hat, werden Tymian, Zwiebeln und Aepfel, aus denen das Kerngehäuse entfernt ist, hinzugetan. Sobald letztere weich gekocht sind, nimmt man sie wieder heraus. Das Schmalz läßt man unter beständigem Umrühren nur so lange braten, bis die Grieben anfangen sich hellbraun zu färben, die dann vermittelst eines Durchschlages entfernt werden und im Gemenge mit gebratenen Aepfeln auch noch eine angenehme Speise zu Pellkartoffeln geben. Das sehr wohlschmeckende Schmalz ist nicht nur zum Bestreichen des Brotes als Ersatz für Butter, sondern auch zu vielerlei Fleischgerichten und Gebäck, insbesondere zu Pfannkuchen und Aepfelschnitten verwendbar und dient, wenn es so bereitet und gereinigt wird, daß es dünnflüssig bleibt, in welchem Zustande es das einzig tierische Fett ist, das durch Einwirkung des Frostes nicht erstarrt, auch zum Ersatze des Olivenöls und gibt dann namentlich einen ausgezeichneten Kartoffelsalat.

*

Forelle à la Chambord. Einer größern, sauber gereinigten Forelle wird die Haut auf der einen Seite sorgfältig abgezogen, diese letztere

mit kleinen Trüffelstreifchen gleichmäßig gespickt, mit einer Speckscheibe überdeckt, in die Fischpfanne gelegt und soviel Flüssigkeit — halb Wasser und halb Wein — samt einer Garnitur zugefügt, daß der Fisch fast damit bedeckt ist; im heißen Bratofen wird er in etwa einer Stunde unter fleißigem Begiessen weich gekocht, dann herausgenommen, abgetropft, die Speckscheibe entfernt, und die Forelle auf eine heiße Platte angerichtet, mit Milken, großen Champignons, Fischklößchen, abgekochten Trüffeln und Krebsen hübsch garniert und mit einer feinen, mit wenig „Maggi" gekräftigten Financiere aufgetragen.

*

Kalbsleber mit saurem Rahm. Foie de veau à la crême aigre. Für 6 Personen in 1½ Stunden zu erstellen. — Eine kleine Kalbsleber spickt man mit feinen Speckfäden, brät sie wenig mit Wurzelwerk an und gießt sodann ¼ Liter sauren Rahm unter. Mit dieser brät man die Leber fertig und hebt sie dann auf eine Platte. Zu der wenigen vorhandenen Sauce gießt man einen Löffel kräftige Kalbfleischjus, sowie noch etwas frischen, sauren Rahm und etwas Tomatenpurée, kocht alles auf lebhaftem Feuer ein, nimmt die Pfanne vom Ofen, dreht die Sauce durch ein Tuch und zieht sie mit etwas Liebigs Fleischextrakt auf. Die Leber schneidet man in Scheiben, richtet sie im Kranze an und gibt die Sauce darüber und in die Mitte. Daneben reicht man ein recht weißes Kartoffelpürée.

*

Gänseklein (Zeit der Bereitung 2 Stunden): Zum Gänseklein werden Hals, Flügel, Herz und Magen, auch die abgezogenen Beine genommen. Man kocht es in 1½ Liter Wasser mit Salz und Gewürz weich und nimmt es nun aus der Brühe, welche durchgeseiht wird. In 50 Gramm Butter schwitzt man 40 Gramm Mehl nebst einer gehackten Zwiebel gelb, verrührt dies mit der Brühe, fügt 8 Gramm Liebigs Fleischextrakt, eine Prise Pfeffer, wohl auch etwas Citronensaft daran und kocht das Fleisch in der Sauce durch, bevor man es mit Mehlklößen oder Kartoffeln zu Tisch gibt.

*

Gebratene Hühner. (Russisch.) Die Hühner werden gesengt, ausgenommen, sauber gereinigt und mit einer Farce aus gestoßenen Zwiebacken, einem Ei, einigen Löffeln saurem Rahm, Salz, etwas Butter, geriebener Muskatnuß, gehackter Petersilie und Dill gefüllt, zugenäht und in der Pfanne unter öfterem Begießen mit saurem Rahm gebraten.

*

Rühreier mit Käse. Zwei bis drei Eier verrührt man mit drei bis vier Löffel Rahm oder guter Milch tüchtig, gibt zwei bis drei Löffel geschabten Käse, das nötige Salz und etwas Pfeffer zu, macht in einer

Pfanne etwas Butter heiß, bringt dies hinein und läßt es unter beständigem Rühren so lange darin, bis es ein wenig fest geworden ist.

*

Kleine Eiweißreste als Suppenklößchen. Zu den Resten, die man ihres raschen Verderbens wegen nicht lange aufheben kann, zumal in wärmerer Jahreszeit, gehört auch Eiweiß, dessen Verwendung zu einfachen Suppenklößchen deshalb sehr praktisch, aber wohl wenig bekannt ist. Man schlägt das Eiweiß einfach schaumig, gibt auf zwei geschlagene Eiweiß einen Theelöffel mit etwas Milch glatt gerührtes Mehl, fügt etwas Salz und eine Messerspitze gewiegte Petersilie daran und schüttet die Masse in ein mit Butter ausgestrichenes Schälchen. Man stellt dies 40 Minuten in heißes Wasser und sticht dann von der festgewordenen Masse kleine Klößchen ab, die man in die fertige Suppe legt. Am besten eignen sich diese Klößchen für klare Kraftsuppen, in die man außerdem verschiedene Gemüse legt, oder auch für eine Sommererbsensuppe.

*

Brätklößchensuppe. Etwa 200—250 Gramm gehacktes Kalbfleisch vermengt man mit einer Tasse Milch. In einem Pfännchen wird ein Stückchen frische Butter leicht zerlassen, eine fein geschnittene Zwiebel und hernach das Fleisch darin gedünstet. Nun wird das Gewürz, ein Löffel gehackte Küchenkräuter, 1—2 Löffel feines Paniermehl zugefügt und die Masse, nachdem sie erkaltet, zu hübschen Klößchen in die schwach siedende Knochenbrühe geschnitten und 5—7 Minuten gar gekocht. Beim Anrichten muß die Suppe mit wenig „Maggi-Würze" gehoben werden.

*

Luftsuppe. Ein Stückchen Butter wird schaumig gerührt, 1—2 Kochlöffelchen Mehl und eine Prise Salz hinein gegeben, mit wenig lauer Milch angefeuchtet, glatt gerührt, 1—2 Eier hinein geklopft und noch soviel Mehl zugefügt, bis ein dünnflüssiger Teig entstanden, der dann einige Minuten zum Ruhen gestellt wird. 10—15 Minuten vor Essenszeit wird er unter gutem Rühren in die abgemessene, klare, siedende Knochenbrühe gegeben, die Suppe dann einmal aufgekocht und über gehacktes Grün, sowie einige Tropfen „Maggi-Würze" angerichtet.

*

Flammeri mit Kartoffeln. Man verrührt ein Liter Milch mit 80 Gramm Kartoffelmehl, fügt 125 Gramm Zucker, 100 Gramm gestoßene süße Mandeln, worunter einige bittere sein können, 5 Eier, etwas Vanille und die abgeriebene Schale einer Citrone hinzu, bringt dies auf schwaches Feuer und läßt es unter stetem Rühren ein paar Mal aufkochen, gießt nun die Masse in die mit Wasser ausgespülte Form, stürzt sie, nachdem sie erkaltet ist, und gibt Frucht- oder Rahmsauce dazu.

Gebackene Schwarzwurzeln. Die gut gereinigten Schwarzwurzeln werden in 3 Centimeter lange Stücke geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, dann auf ein reines Tuch gelegt. Von 3 Kochlöffel Mehl wird mit Wasser ein dickflüssiger Teig angerührt, 3 Eigelb, 2 Löffel voll Olivenöl und der Schnee von den 3 Eiweiß darunter gemischt. Nun werden die Schwarzwurzeln in diesem Teig umgekehrt und in heißem, schwimmendem Fett schön gelb gebacken, mit feinem Salz bestreut, erhaben angerichtet und mit gehackter Petersilie garniert.

*

Kastanien-Pudding. Man siedet und schält 250 Gramm Kastanien, passiert sie durch ein Sieb, kocht 250 Gramm Reis recht weich in Milch, vermischt ihn mit 120 Gramm Zucker, dem Gelben einer halben Citrone und dem Kastanienmehl, schlägt nach und nach 8 Eigelb dazu, verrührt alles gut, mengt den Schnee von 6 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Butter und Mehl zubereitete Form, kocht sie im Wasser eine Stunde lang und serviert den Pudding mit einer Crêmesauce.

*

Schnee-Eier. 1 Liter Milch wird mit 100 Gramm Zucker und einer halben Stange Vanille siedend heiß gemacht. Während dieser Zeit werden 5 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen; mit 250 Gramm fein gestoßenem Zucker vermengt; mit einem großen Gemüselöffel werden von der Masse eiförmige Stücke ausgestochen und in die kochende Milch gelegt, einmal umgedreht und mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb gelegt. Von der Milch und 5 Eigelb wird eine Crême gekocht und die Schnee-Eier darauf im Kranze angerichtet.

*

Chokolade-Auflauf. 200 Gramm Vanille-Schokolade werden in 1 Liter Milch aufgelöst und mit dieser 10 Minuten lang gekocht, ausgekühlt und durchgeseiht. Diese Schokolade wird mit 120 Gramm feinem Reismehl, 220 Gramm feinem Zucker glatt abgerührt und über leichtem Feuer zu einem dicken Mus gekocht, welches sodann in einer irdenen Schüssel mit 50 Gramm frischer Butter und 12 Eigelb ½ Stunde gerührt wird. ½ Stunde vor dem Anrichten werden 8 Eiweiß zu einem starken Schnee geschlagen, sehr langsam unter die schaumig gerührte Masse gezogen, diese in eine Auflaufschale gefüllt, oben mit feinem Zucker bestreut, auf ein Kuchenblech gestellt und bei gelinder Hitze ½ Stunde lang gebacken.

*

Haselnuß-Torte. 120 Gramm leicht geröstete Haselnüsse werden fein gerieben, mit 200 Gramm Zucker und 12 Eigelb schaumig gerührt, dann der steife Schnee von 9 Eiweiß und 60 Gramm Mehl behutsam

unter die Masse gemischt. Von dieser werden 3 gleich dicke Tortenböden gebacken; 100 Gramm Haselnüsse werden mit 100 Gramm Zucker fein gerieben und mit 3/10 Liter Rahm zu einer Crême gemacht, die Böden mit dieser Crême gefüllt, aufeinandergesetzt und mit Vanilleglasur glaciert.

*

Orangen-Pudding. 7 Eigelb werden mit 120 Gramm Zucker schaumig gerührt, mit dem Saft von 2 Orangen und dem feingehackten Gelben einer Orange, 70 Gramm Mehl und dem Schnee der 7 Eiweiß vermischt; diese Masse wird in die mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestreute Form gefüllt, 1/2 Stunde im Wasser gekocht und mit einer Orangensauce serviert.

*

Lange Pomeranzenbrötlein. 250 Gramm gesiebter Zucker werden mit 2 Eiern und 2 Eigelb schaumig gerührt, dann werden 30 Gramm Citronat und 30 Gramm Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, nebst abgeriebener Citronenschale und 300 Gramm Mehl hineingeschafft, fingerlange Rollen gemacht und langsam gebacken.

*

Leipziger Punschauflauf. 12 Eier, 170 Gramm durchgesiebter Zucker, Citrone, 1 Glas Rum. Man rühre die Eidotter mit Zucker schaumig, fügt dann den Citronensaft, nach Belieben auch die abgeriebene Schale, nebst dem Rum hinzu, mischt den ganz festen Schaum der Eier leicht durch, bäckt den Auflauf in einem stark geheizten Ofen in 10 Minuten gar und gibt ihn gleich zur Tafel.

*

Schweizerbatzen. 250 Gramm Zucker werden mit 4 Eiern eine Stunde lang gerührt, dann gibt man 625 Gramm Mandeln, 250 Gramm Mehl, 250 Gramm Citronenschale und 8 Gramm gestoßenen Zimmet dazu, setzt davon kleine Häufchen auf ein Blech und backt sie.

*

Punsch-Torte. 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker und vier ganze Eier werden schaumig gerührt, 250 Gramm Mehl langsam darunter gegeben, nebst der Schale einer Citrone und 1 Löffel Arac. Dann belegt man ein Springblech mit einem mit Butter bestrichenen Papier, füllt die Masse hinein und backt sie langsam gut aus. Dann begießt man den Kuchen mit 3—4 Löffel Arac, zerrührt 6 Eidotter mit etwas Rahm, gibt den Schnee der 6 Eiweis nebst Zucker darunter. Sodann belegt man den Kuchen mit eingemachten Johannisbeeren, gießt die Crême darüber und läßt ihn nochmals backen. Dann taucht man ein Stück Zucker in guten Arac, steckt es an eine Gabel, zündet es an

und tropft es auf der Torte herum und verziert sie, wenn sie erkaltet ist, mit eingemachten Früchten.

*

Mandel-Hippen mit Schlagrahm gefüllt. 225 Gramm fein gestoßener Zucker wird mit 4 Eiern 20 Minuten lang gerührt, 120 Gramm fein gesiebtes Mehl, sowie 50 Gramm gestoßene Mandeln dazugethan und noch 15 Minuten gerührt; hierauf wird ein Backblech mit Wachs bestrichen, mit einem Löffel werden von der Masse runde Plätzchen darauf gesetzt und im heißen Ofen gebacken; wenn dieselben gelbe Ränd-chen haben, werden sie sofort mit einem Messer abgehoben und über das Hippenholz gedreht; man füllt dieselben mit einem recht steifen Schlagrahm, der mit einigen Löffeln Aprikosen-Marmelade vermengt ist.

*

Schokoladeplätzchen. 200 Gramm Zucker, 125 Gramm geriebene, süße Schokolade, 70 Gramm Mehl und 4 Eiweiß. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß wird mit den andern Teilen schnell vermischt, davon auf ein gut bestrichenes Blech kleine Plätze gesetzt und bei Mittelhitze gebacken.

*

Geläuterte Schokolade-Torte. 225 Gramm Zucker läutert man mit einem Glas Wasser, bis es Fäden zieht, rührt, nachdem es kalt geworden, 225 Gramm geriebene Mandeln, darauf das Abgeriebene einer Citrone, 7 ganze Eier und 7 Eidotter hinein. Wenn die Masse 1/2 Stunde stark gequirlt ist, mengt man 100 Gramm feingeriebene Schokolade und 8 Gramm Zimmet dazu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backt sie in mittelmäßiger Hitze.

*

Citronenbrot. 250 Gramm Zucker wird mit 4 Eidottern 1/2 Stunde gerührt, alsdann 64 Gramm geschälte, geriebene Mandeln, 64 Gramm Citronat, 2 Tropfen Citronenöl in die Masse gegeben und so viel Mehl in die Masse geknetet, bis er sich ausrollen und ausstechen läßt.

*

Schwabenbrötchen. 500 Gramm gestoßener Zucker, 500 Gramm geschälte, geriebene Mandeln, 625 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, etwas Zimmet, die Schale einer Citrone und 4 Eidotter werden zusammen geknetet, ausgerollt, ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Zucker und Zimmet bestreut. Es ist gut, wenn man etwas Kirschenwasser oder Rosenöl dazu nimmt und den ausgestochenen Teig über Nacht stehen läßt und erst dann backt.

*

Kaffee-Küchlein. 1/2 Liter Milch, 250 Gramm Butter, 64 Gramm Zucker werden zusammen kochend gemacht und darin 500 Gramm Mehl

gebrüht. Nachdem der Teig recht glatt geworden, rührt man 7 große Eier je einzeln daran und setzt, nachdem die Masse recht fein geworden ist, kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie schön gelb.

*

Apfelsinen mit Zuckerguß. Man schäle recht saftige Apfelsinen, entferne die weiße Haut rein und teile sie in Schnitten, ohne die Haut zu verletzen. Dann läutere man Zucker, tauche die Schnitten in den Zucker, lasse sie ablaufen und erkalten.

*

Mandel-Kränzchen. 250 Gramm Butter, 6 Eier, 250 Gramm Zucker und nach Bedarf Mehl. Man knete auf dem Backbrett alles zu einem glatten Teig, rolle ihn aus, steche davon Kränzchen aus, bestreiche sie mit Ei, bestreue sie mit feingeschnittenen Mandeln und grobem Zucker und backe sie in mäßiger Hitze.

*

Rahmschaum mit Schokolade. 250 Gramm feingeriebene Schokolade wird mit 200 Gramm gesiebtem Zucker unter den abgetropften Rahmschaum gemischt, derselbe in einer Schale angerichtet und mit kleinem rundem Schokoladegebäck verziert.

*

Englische Crême. 125 Gramm Zucker, 62 Gramm Butter, knapp 1/2 Liter Milch, 2 Eßlöffel voll Mehl, 8 Eidotter, die abgeriebene Schale einer ganzen und der Saft einer halben Citrone werden zusammen zerrührt, unter Rühren gekocht, bis es anfängt dick zu werden. Dann schlägt man den Schnee der 8 Eiweiß unter die abgekühlte Masse, füllt sie in die Form und bestreut sie oben mit Zucker, welchen man mit einer glühenden Schaufel hellbraun brennt.

*

Eiergebäck. 8 Eidotter, 2 Löffel voll Zucker, ein Löffel voll Milch oder Rahm, eine Wallnuß groß Butter und etwas fein geriebene Semmel werden zusammengeknetet, zu fingerlangen Würstchen mit den Händen gerollt und im Schmalz gebacken.

*

Vanille-Crême. Eine Stange Vanille wird in der Mitte geteilt, mit 120 Gramm Zucker und 1/2 Liter Milch einmal aufgekocht, dann zum Erkalten bei Seite gestellt. Man rührt dann 2 Eßlöffel voll Kartoffelmehl mit der Milch glatt, schlägt 8 Eigelb darunter, rührt mit dem Kochlöffel so lange, bis die Crême dicklich ist, nimmt dann die Vanille heraus, passiert die Crême in eine Schüssel und serviert ein Backwerk dazu.

Konfekt zu Eis. 8 Eiweiß, 125 Gramm Mehl, 160 Gramm gestoßener Zucker, 2 Handvoll gestoßene Mandeln und etwas Orangenblütenwasser, alles leicht untereinander gerührt, in eine Anisschnittenform gefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

*

Rote Grütze. Beliebiger Obstsaft von frischen oder eingemachten Früchten wird mit Gries oder Sago, auch Buchenweizengrütze gekocht, bis letzteres gar ist, gesüßt nach Bedürfnis und in eine mit Wasser ausgespülte Form getan. Erkaltet gibt man es mit Milch, Rahm oder Vanillesauce.

*

Roter Punsch. 750 Gramm Zucker werden mit 1/4 Liter Wasser auf das Feuer gesetzt; wenn er vergangen ist, gibt man 2 Flaschen Rotwein hinein und läßt es heiß werden.

*

Verdorbenes Sauerkraut zu retten. Wenn Sauerkraut verderben will — was häufig da vorkommt, wo es nicht recht beschwert oder ungenügend eingesalzen wird — und über dasselbe sich bereits ein Pelz von Schimmel zu bilden beginnt, so kann man der über dem Kraute stehenden Brühe 1/2 Liter guten und reinen Branntwein zusetzen, so oft man davon herausnimmt. Vier- bis fünfmal genügt in der Regel. Der Geschmack wird wenig beeinflußt, nur muß man dazu keinen Fusel benützen.

*

Helle seidene Herrenkravatten reinigt man am besten mit einem in Benzin getauchten Leinwandläppchen. Oelflecke aus Cachemir entfernt man durch folgendes Mittel: Man befeuchtet einen weichen Lappen mit Kölnischem Wasser, Ceder-Oel oder gereinigtem Terpentin-Oel und reibt damit den Stoff ab. Ist der Fleck in Seide, so tauche man Watte in Mehl (Kartoffelmehl) und reibe damit den Fleck; ist er in Wolle, so streue man Kartoffelmehl auf den Fleck und lasse es eine Weile liegen, ehe man den Fleck ausreibt.

*

Silberne Löffel zu reinigen. Für silberne Löffel, die täglich im Gebrauche sind, ist kochend heißes Kartoffelwasser, in dem man sie fünf bis zehn Minuten liegen läßt, ein einfaches Mittel, ihnen einen schönen Glanz zu verleihen. Will man dieselben einmal wie neu aussehend machen, so setzt man sie in einer Lösung von gleichen Teilen Kochsalz, Alaun und Weinstein aufs Feuer, läßt sie aufkochen und reibt sie dann mit einem weichen Tuche trocken.

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