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

Band: 24 (1902)

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: 06.01.2026

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. 7. | Juli 1902

Verwendung von Abfällen und Resten im Haushalt.

(Fortsetzung.)

Bei Braten, die im Ofen aufgewärmt werden, gießt man etwas Rahm oder heißes Wasser zu, läßt sie nur so lange im Ofen, bis sie durch heiß sind.

Sauer- und Schmorbraten wärmt man einfach in ihrer Sauce, sie ertragen das mehrere Male. Sauerbraten ist auch eingeschnitten mit Maccaroni dazwischen gut.

Filet wird aufgewärmt, schmeckt aber auch kalt, ohne oder mit kalter pikanter Sauce dazu, gut, ebenso Rostbeaf, zu dem, kalt wie warm, saure Gurken, besonders passen. Kalbsbraten verliert beim Aufwärmen, es kann ja einmal geschehen, nicht aber zweimal, und ist dann besser den Braten eingeschnitten zu erwärmen, Scheiben davon in eine Porzellanschüssel in die Sauce gelegt, und diese zugedeckt auf Dampf gestellt. Kalbsbraten ist mehr als alles andere Fleisch zu vielerlei zu brauchen, zu Ragouts, Fleischklößen, farcierten Pfannkuchen, gefüllten Plinzen, Fleischschnitten, Blanquettes, Croquetts, Pasteten, Rissolen mit und ohne Niere zu Nierenschnitten, Frikadellen, Haschis, Suppe; dann kalt ohne und mit verschiedenen kalten pikanten Saucen, zu Häringssalat u. s. w.

Die Knochen von Kalbsbraten sind zu Knochensuppe besser als von anderen Braten.

Von Hammelfleischresten ist Ragout und Grilladen zu machen.

Schweinebraten wird am besten kalt gegessen und schmeckt Senf mit Citronensaft, oder statt dessen etwas Essig verrührt dazu gut, sonst läßt sich Ragout daraus machen, oder ein Gericht mit Kartoffeln.

Gekochtes Schweinefleisch schneidet man in Scheiben, bratet es in Butter als Beilage zu Wintergemüsen.

Bratwurst und Saucissen sind gut zu Wurstsuppe.

Schinkenreste sind auch zu mancherlei Fleischspeisen zu gebrauchen, gehackt zu Butterbrot, zu Maccaroni, Nudeln, Reis u. s. w., dann in Scheiben zu Coulissuppen und Saucen, außerdem in Erbsenpuree und Suppe, in Sauerkraut, Linsen, Bohnen und Kartoffelsuppe. Abgekochter Speck wird in Scheiben geschnitten, mit geriebenem Weißbrot bestreut und so geröstet, zu Sauerkraut, Erbsen u. s. w.

Aus Wild kann Ragout gemacht werden, Suppe, oder wird es kalt mit pikanter Sauce gegessen. Ebenso wildes Geflügel, das sich wie manches andere Geflügel zu Mayonaisen eignet. Geflügel läßt sich im Ganzen nicht gut aufwärmen. Gekochte Hühnerreste sind zu Königinsuppe zu brauchen, die guten Stücke mit Mayonaise, mit warmer oder kalter Eiersauce zu essen. Reste von Huhn und dergleichen können auch in Backteig oder abgebrühtem Teig umgedreht und in Schmalzbutter gebacken werden.

Schlegel von gebratenem Truthahn oder Gans sind am besten in grünem Kohl heiß gemacht, oder die Truthahnschlegel werden in flüssige Butter getaucht und auf dem Rost gebraten und besondere Sauce, Pfeffer- oder Senfsauce dazu gegeben.

Gansschlegel werden auch in ihrer Sauce erwärmt, abgetropft, Zwiebeln mit denselben in Gänsefett gebraten, und eine kräftige Sauce dazu gegossen. Von Truthahn kann auch Haschis gemacht werden.

Fischreste sind zu Suppe zu brauchen, zu Klößchen, Ragout, zu Aufgezogenem, Salat, werden aufgebraten oder in Marinade gelegt, auch kalt mit kalter Sauce oder mit Oel und Essig gegessen. Aus Häringen, Sardellen, Sardinenresten kann man Saucen machen, Sardellenbutter auch aus Häringsmilch, Sardinen für Brötchen oder zu Salat benützen, ebenso Neunaugen u. s. w. Austern, Krebse und andere Schaltiere werden zu Saucen und Pastetchen verwendet, Krebse auch zu Krebsbutter. Austern schmecken besonders in Sauerkraut, aber noch in vielen Gerichten gut. Frikassees erwärmt man am besten in zugedeckten Porzellanschüsseln auf Dampf.

Milchreste werden unter anderem zu Pfannkuchen, Plinzen, Rührei, Einlaufsuppe und Kartoffelpuree benützt.

Rahm ist süß und sauer zu Suppen, Gemüsen, Saucen, zu Salat und namentlich Braten sehr gut, und verbessert so vieles, daß jeder kleine Rest benützt werden müßte. Eiweiß wird so oft verschleudert; es geht ganz gut zu Coteletts allein zu brauchen ohne das Gelbe, zu Frikadellen fast allein, bei Pfannkuchen kann auch mehr Eiweiß als Gelb genommen werden, zu Kartoffelpfannkuchen, Reibekuchen, Einlaufsuppe und Spätzle. Außerdem gibt es Schaumcrêmes und verschiedenes Backwerk, wozu nur Eiweiß oder mehr Eiweiß als Eigelb gebraucht werden, dann dient es auch zum Klären des Gelees. Citronen-

und Apfelsinenschalen sind fein gewiegt, oder abgerieben und mit Zucker vermischt, gut verpfropft in Gläschen zu gelegentlichem Gebrauch aufzubewahren.

Kuchenreste als Bisquit und dergleichen können eine schöne Schüssel mit Chau d'eau Sauce geben, auch zu Puddings und Aufläufen und mit Compots zusammen ist manches zu brauchen. Compotreste kann man zu allerlei süßen Speisen kalt und warm nehmen und aus mehreren zusammen ein gemischtes Compot machen.

Käsereste sind gerieben zu Suppen, Nudeln, Maccaroni, Reis zu brauchen, auch Schnittchen in gebrannter Mehlsuppe schmeckt gut.

Die Reste von ausgelassener Butter werden im Elsaß und in der Schweiz zu sogenannten Schmutzkuchen gebraucht, etwas frische Butter, Mehl, Ei, Salz eingeknetet, daß es sich rollen läßt, dann ausgerollt und gebacken. (Schluß folgt.)

Ein vortreffliches Waschmittel.

Von den unzähligen Waschmitteln, die unter allerhand Bezeichnungen und Namen immer wieder neu auftauchen, hat sich unstreitig die „Saponina" (Schweizer Patent), wie wenig andere Marken, nicht nur immer auf der Höhe erhalten, sondern sich stetig einen weitern Absatzkreis erworben. Dieses eigenartig verseifte Waschpulver, das sich seit etwa 15 Jahren im In- und Auslande immer größerer Beliebtheit erfreut, ist eine glückliche Zusammensetzung von feinen Fetten mit einer alkalischen Substanz, vermöge deren sie alle Flecken, wie Blut, Wein 2c., überhaupt allen Schmutz ohne jedes Bürsten und Reiben sofort beseitigt, ohne daß dadurch die Stoffe im mindesten angegriffen werden. Man erhält so ohne jede Bleiche eine blendend weiße Wäsche bei größter Schonung derselben, welch' besonderer Vorzug der „Saponina" gar nicht hoch genug angeschlagen werden kann. Außerdem gibt dieselbe der ganzen Wäsche einen frischen, angenehmen Geruch, im Gegensatz zu den meisten andern Mitteln und namentlich zu den oft wenig angenehm riechenden Schmierseifen.

Bei all diesen Vorzügen ist die „Saponina" im Preise eines der billigsten Waschmittel, was nur durch die enorme Produktion des Artikels erreicht werden konnte; existieren doch Hospitäler, Anstalten und Institute, welche den Artikel waggonweise verbrauchen, worauf wir als besten Beweis der unübertrefflichen Qualität der „Saponina" und des kolossalen Konsums des Artikels nicht verfehlen wollen, noch ganz besonders hinzuweisen. Wir sind überzeugt, daß die „Saponina" bald auch in der Schweiz in keiner Haushaltung, sowie in keiner rationell betriebenen Wäscherei — seien es Hotels oder Anstalten — mehr fehlt.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Fleischklößchensuppe. 250 Gramm Ochsen- und Schweinefleisch, 2 eingeweichte und ausgedrückte Wasserbrötchen, 2—3 Eier, Muskat, gedämpfte Zwiebeln, Petersilie und Salz werden gut vermengt, in Kügelchen geformt und in Fleischbrühe gekocht.

*

Ochsenschwanzsuppe. Man schneidet 2 Ochsenschwänze in Stücke. Dann dämpft man Zwiebeln, Gelbrüben, Petersilie, Sellerie in Butter und Salz, gibt Fleischbrühe und einen halben Liter Weißwein dazu und läßt die Schwanzstückchen nebst Speckscheibchen darin langsam weich kochen. Dann siebt man die Brühe, nimmt die Fleischstückchen, fügt der Brühe noch 1 Glas Madeira bei und läßt das Fleisch darin vollends weich kochen. Beim Anrichten gibt man allerlei gekochte, junge Gemüse dazu.

*

Einfache Milchsuppe. Rühre ein paar Kaffeelöffelchen voll Mehl mit 1 Eigelb an, verdünne dies mit 1/2 Liter Milch, füge Zucker und Zimmet nach Belieben bei, lasse dies unter beständigem Umrühren aufkochen und richte dann über würfelig geschnittenes Semmelbrot an.

*

Hackbraten. Je 1 Kilogramm gehacktes Rind- und Schweinefleisch werden mit 4 in Milch eingeweichten und ausgedrückten Brötchen vermengt, gesalzen und gepfeffert, 2 fein gehackte, in Butter gedämpfte Zwiebeln, etwas gehackte Petersilie, nebst 3 Eiern dazu gethan. Alles wird in ein Schweinsnetz gefüllt und ein länglicher Braten davon geformt, das Netz rings herum geschlagen und in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Zwiebeln und Karottenscheiben belegten Bratpfanne eine Stunde lang gebraten und mit guter Bratenjus serviert.

*

Wiener Schnitzel. Feingeschnittene Scheiben von Kalbfleisch wäscht man ab, bestreut sie mit Salz, paniert sie mit Weizenmehl, kehrt sie in geschlagenen Eiern um, hernach in Krumen und bäckt sie in Schmalz. Man gibt entweder Kapern oder Citronensaft dazu.

*

Reh-Frikandeau. Von einem Rehschlegel wird die Nuß herausgeschnitten, abgehäutet und sauber gespickt, dann mit frischer Butter, Zwiebeln, Rüben, Lorbeerblatt und ganzem Pfeffer schön angebraten und nach und nach mit gutem Jus aufgefüllt, unter fleißigem Begießen weich gedämpft und mit einer Champignonsauce serviert.

Schmorbraten. Ein gutes, mageres Stück Rindfleisch wird tüchtig geklopft, in ein passendes Geschirr gelegt und leicht gesalzen. Mit Speckscheiben, Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzer Petersilie, sowie 20 Pfefferkörnern wird dann das Fleisch auf beiden Seiten schön braun angebraten und hierauf eine Flasche Wein daran gegossen, gut zugedeckt und je nach der Größe des Fleischstückes 3—4 Stunden unter beständigem Begießen gedämpft, hernach wird das Fleisch sauber auf eine Schüssel angerichtet und mit Gemüsen garniert.

*

Russische Beefsteaks. Vom Filet werden Scheiben geschnitten, recht dünn geklopft, ohne daß es zerrissene Stellen gibt, gesalzen und gepfeffert. Hierauf wird Speck in fingerdicke Stücke geschnitten, gewürzt und mit Petersilie bestreut, in jede Scheibe ein Stück Speck eingewickelt, gebunden und mit Butter und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel hart aneinander gelegt, gedämpft, die Jus mit brauner Sauce vermischt, mit Fleischextrakt gekräftigt und darüber passiert.

*

Rohe Beefsteaks. Gutes Ochsen- oder Rindfleisch wird mit dem nötigen Salz und Zwiebeln klein gehackt, mit gröblich gestoßenem Pfeffer und etwas Liebigs Fleischextrakt vermischt und zum Herren-Frühstück gegeben.

*

Königsberger Klops. Kalbfleisch und durchzogenes Schweinefleisch werden zu gleichen Teilen ganz fein verwiegt, mit 2 Zwiebeln, 3 gewässerten Sardellen, 2 Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 Löffel voll kalter Fleischbrühe vermengt und Frikandellen davon formiert, in reichlich Butter auf beiden Seiten gebraten und mit guter Bratenjus serviert.

*

Hammelrippchen à la Royal. Die sauber zugeschnittenen Rippen werden gesalzen und gepfeffert, auf einer Seite ganz leicht angebraten und nachher, leicht beschwert, kaltgestellt; hierauf werden sie auf der gebratenen Seite mit einer Kochfarce überstrichen, mit dem Messer glatt gedrückt, in eine mit reichlich Butter ausgestrichene Kasserole gelegt und im heißen Ofen fertig gebraten, im Kranze angerichtet und mit einer kräftigen, braunen Sauce serviert.

*

Haché von Kalbsbraten. Man hackt die Reste eines Bratens recht fein, macht Mehl in Butter braun, gibt Fleischbrühe, 1 Theelöffel Fleischextrakt, einige gehackte Sardellen, 2 Löffel Kapern, eine geriebe Zwiebel und etwas Citronensaft dazu, läßt alles zusammen aufkochen, gibt das Fleisch hinein, rührt es durch und richtet es dann an.

*

Feines Zwetschgenmus. Man nimmt 1500 Gramm reife Zwetschgen, schält sie und befreit sie von den Steinen. Dazu läutert man 625 Gramm

Zucker, kocht die Zwetschgen mit ganzem Zimmet darin, bis es ein dickes Mus ist, und füllt es in Gläser.

*

Grüner Kohl. Der Kohl wird von den Stengeln gestreift und tüchtig gewaschen. Zuerst wird Fett mit gehackten Zwiebeln, 1 Theelöffel fein gestoßenen Nelken, etwas Zucker und Salz heiß gemacht, der Kohl gut ausgetrocknet, in das kochende Fett gethan und ein wenig Hafergrütze dazwischen gestreut. Gut zugedeckt, muß er in einer halben Stunde gar sein.

*

Französischer Kopfsalat. Die Blätter werden nicht sehr fein geteilt, dann leicht gewaschen und läßt sie hierauf in einem Salatbecken gut ablaufen. Kurz vor dem Servieren gibt man ihn in folgende Sauce: Zwei hartgesottene Eier treibt man durch ein Haarsieb und verrührt sie noch mit 2 frischen Eigelb, 6 Löffeln Olivenöl, 1 Löffelchen Senf, Salz und Pfeffer und mengt das Ganze mit 2 Löffeln behutsam durcheinander.

*

Kräuter-Butter. Man nimmt 1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie, Schalotten und Kerbel, mischt es mit 125 Gramm frischer, abgeklärter und weichgeriebener Butter, gibt den Saft einer Citrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu. Hauptsächlich zu Beefsteaks.

*

Schneidebohnen einzumachen. Auf einen großen runden Korb voll Bohnen rechnet man reichlich 1½ Kilogramm Salz. Die Bohnen werden von den Fäden befreit, nach Belieben geschnitten und, mit Salz und Bohnenkraut vermengt, fest in ein Faß gedrückt. Obenauf legt man ein Tuch, darüber ein Brett mit einem schweren Stein.

*

Rühreier mit Schinken. 8 Eier nebst einer Untertasse voll in kleine Würfel geschnittenem, gekochtem Schinken werden in einer Kasserole mit einem Schneebesen geschlagen, dann mit reichlich Butter auf langsames Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis sich ein nicht zu dünner gleichmäßiger Brei gebildet hat; nachdem man das nötige Gewürz beigefügt hat, richtet man denselben sogleich an und serviert ihn mit einigen Tropfen Maggi-Würze.

*

Mürbeteig zu Obstkuchen. 125 Gramm Butter, 1 Ei, etwas Hefe, 1 Obertasse Milch und Mehl. Die Butter wird schaumig gerührt, die anderen Teile dazu gegeben und so viel Mehl hineingerührt, daß der Teig sich mit der Hand auf das bestrichene Blech streichen läßt.

*

Auflauf. Man macht einen gewöhnlichen Omlettenteig, nimmt dazu 4 Löffel Mehl, etwas Salz und Eier, rührt das Mehl mit kaltem

Wasser glatt an, verdünnt den Teig mit Milch und gibt zuletzt die Eier dazu, rührt ihn eine Zeit lang, er muß ziemlich dünn sein. Man zuckre nach Belieben. Nun streicht man eine Kochplatte mit Butter stark aus, gibt den Teig hinein und bäckt die Masse, die schön aufgehen muß, im Ofen zu goldgelber Farbe.

*

Süßer Brei. Von 1 Liter Milch und einigen Löffeln Mehl kocht man einen dicken Kindsbrei, rührt hernach 60 Gramm Butter leicht, schlägt 3—4 Eigelb daran und rührt nach und nach den Brei dazu. Dann mischt man noch 60 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln und ebenso viel gestoßenen Zucker nebst dem Eierschnee leicht darunter und zieht die Masse im Ofen auf.

*

Schwäbische S. Man rühre 500 Gramm Butter leicht, menge 500 Gramm Zucker, den Saft und die Schale einer Citrone, 8 Eigelb, 4 ganze Eier und einen Eßlöffel Arrak darunter, rühre alles zusammen und arbeite auf einem Backbrett 1 Kilogramm Mehl unter die Masse, worauf man sie ruhen läßt. Mit der Kuchenspritze formt man womöglich am Abend 10—12 Centimeter lange S davon, läßt sie bis zum andern Morgen abtrocknen, taucht sie in halbzerschlagenes Weißei und Mandeln mit Zucker, vermengt und bäckt sie hellbraun.

*

Kirschenkuchen. 70 Gramm Butter werden schaumig gerührt, nach und nach sechs Eidotter dareingeschlagen, 50 Gramm feingestoßene Mandeln und 100 Gramm Staubzucker mitabgerieben, 80 Gramm gesiebte Semmelbrösel dareingestreut, 1 Eßlöffel voll kalte Milch, 2 bis 3 Hände voll abgezupfte Kirschen oder Weichseln dazu gegeben und die Masse gut vermischt. Zum Schlusse wird der steifgeschlagene Schnee der 6 Eier in die Masse eingezogen. Man füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene und ausgebröselte Backform oder Tortenreifen und bäckt den Kuchen langsam gelbbraun. Ist der Kuchen vom Reifen befreit, so wird er mit feinem Staubzucker übersiebt, und erst vollkommen ausgekühlt angeschnitten.

*

Gurkensalat einzumachen. Man nehme halbgewachsene Gurken, die noch keine Kerne haben, schäle und hobele sie, salze dieselben und hänge sie über Nacht, in ein Tuch gebunden, auf. Dann trocknet man dieselben etwas ab, legt sie in einen Steintopf mit Gewürz nach Belieben, gießt guten Weinessig darüber und obenauf eine Schicht Olivenöl.

*

Heidelbeertorte mit Schaumguß. Das Blech wird mit gutem Butterteig ausgelegt, mit geriebenem Weißbrot bestreut und dick mit Heidel-

beeren belegt, welche versüßt werden. Wenn die Torte fast gar ist, kommt folgender Guß darauf: 4 Eiweiß werden mit 200 Gramm Zucker zu festem Schaum geschlagen, auf die Torte gegeben und noch kurz mitgebacken.

*

Johannisbeer- und Himbeer-Gelee. Man nimmt zur Hälfte reife und ausgesuchte Himbeeren, quetscht sie mit einem Löffel, ringt den Saft daraus durch eine Serviette, nimmt zu 500 Gramm Saft 250 Gramm Zucker, kocht den Zucker in einem Konfiturenkessel mit ein wenig Wasser dick, gießt den Saft dazu und läßt es langsam auf Kohlenfeuer kochen, bis es so dick ist, daß es auf einem zinnernen Teller, wenn man ein wenig daraufthut, steht und nicht verläuft; dann füllt man es in ein Konfiturenglas und läßt es kalt werden. Obenauf legt man ein nach dem Glase rund geschnittenes und mit Rum getränktes Papier und bindet das Glas mit starkem Papier zu.

*

Birnen in Rum oder Cognac einzumachen. Die Birnen werden geschält und dann gekocht, doch dürfen sie nicht weich werden. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie abtropfen. Auf 500 Gramm Birnen nimmt man 250 bis 375 Gramm Zucker, kocht denselben mit dem Birnenwasser und gießt ihn heiß über die Birnen. Nach 24 Stunden kocht man den abgegossenen Saft nochmals stark ein, thut nach dem Erkalten so viel Cognac oder Rum hinzu, daß der Geschmack hinreichend stark ist und die Birnen vollständig damit bedeckt werden.

*

Weingelee von Gelatine in Geleeschüsseln. 1 Liter Weißwein, 330 Gramm Zucker, die feinabgeschnittene 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 aufgelöst, dann alles zum Kochen gebracht und durch ein Mulltuch und ein fettfreies Haarsieb in die Geleeschüssel gegossen.

*

Blaue Leinwandschürzen etc. werden auf folgende Art wieder neu. Wenn man sie erst von allem Schmutze reingewaschen, sauber nachgespült, dann legt man die Wäschestücke noch feucht in eine mit Indigo oder Berlinerblau mit Wasser angerührte Farbbrühe, läßt sie fünf bis sechs Stunden langsam darin kochen und dann erkalten; darnach spült man die gefärbten Stücke in reichlich klarem Wasser, am besten in fließendem, und trocknet sie im Schatten.

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