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

Band: 24 (1902)

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: 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. 12.

Dezember 1902

Christbaumschmuck.

Cielerorts sind und bleiben die Weihnachtskerzen der schönste und einzige Schmuck am Lichterbaum. Aber wohl in den meisten Familien wird der Baum behangen mit allerlei Dingen aus Zucker und Marzipan, mit Aepfel und Nüssen, mit Sternen und Augeln, Flitter und Gespinnsten, und immer mehr greift die schöne Sitte um sich, selbst mit Hand anzulegen bei der Anfertigung solchen Christbaumschmuckes. Wir geben daher im Nachfolgenden einige praktische Ratschläge zur Anfertigung von einfachen und billigen Zieraten für den Weihnachtsbaum.

Aus Rußschalen läßt sich vielerlei herstellen. Man bronziert sie, macht mit einer glühenden Stricknadel — auf andere Weise zerspringt die Schale — drei oder vier Löcher in den Kand, knüpft einige Brilslantfäden hinein, woran sie aufgehangen werden — und fertig ist ein

niedlicher Behälter für allerlei Zuckerzeug.

Oder man klebt nach Art der Pfeffers und Salzbüchsen zwei, drei oder auch vier halbe Nußschalen mit ihrer Spitze an einen Wattebausch, damit sie hübsch wagerecht bleiben, steckt einen gedrehten Draht zum Aushängen durch die Mitte, bronziert oder vergoldet die Schalen und hat so wiederum ein nettes Körbchen für Leckerei. Viel Spaß macht ein anderes Kunststück. Man öffnet eine Nuß, nimmt den Kern heraus, tut statt dessen irgend eine "Prämie" oder einen Spruch 2c. hinein, klebt die Teile wieder fest zusammen, vergoldet die Nuß und hängt sie auf wie jede andere. Beim Ableeren des Baumes gibt es dann eine Ueberraschung mehr.

Körbchen anderer Art bilden die Schachteln der schwedischen Zündshölzer, die durchaus nichts Giftiges an sich haben. Sie werden mit buntem Papier umtlebt, das nach unten ausgefranzt ist, und ebenfalls mit Brillantsäden an den Baum gehangen. Man kann eine ganze Menge in solch ein Körbchen legen. Auch die offenen Hüllen zu den Schwedensschachteln geben allerliebste Behälter ab; wie erstere breit, sind letztere

boch zu stellen und an der unteren Seite natürlich zuzukleben.

Selbst Eierschalen lassen sich gut verwenden. Bestreicht man sie innen mit Gipsbrei, so werden sie viel dauerhafter und zerbrechen nicht so leicht. Die unregelmäßig abgebrochenen Känder verziert man mit einer Goldlinie. Zum Aushängen dienen durch eingestochene Löcher gestnüpfte Brillantfäden. Man kann aus Sierschalen sogar wunderhübsche kleine Lichtampeln herstellen, indem man sie zum Teil mit Küböl füllt und ein Glasen-Nachtlicht daraufsetzt. Dasselbe brennt ruhig und sicher wie in einem Glase, leuchtet durch die dünne Schale hindurch und wirkt noch prächtiger, wenn letztere etwas rot, grün, gelb oder blau angemalt wurde.

Auch aus Buchenkapseln, feinem Draht, Glasgoldperlen, Lametta und Goldbronze kann man billige Christbaumzierate herstellen.

Man sammelt im Walde die abgefallenen und aufgesprungenen Buchenkapseln, womöglich mit kleinen Stielen, läßt sie trocknen und reinigt sie mit einer Bürste; dann zieht man eine Goldperle auf Draht, umfaßt damit die Kapsel, dreht über dem Stiel den Draht zusammen und richtet so eine Anzahl Kapseln her, welche dann mit Gold= oder Kupferbronze bronziert werden; die Kapseln ohne Stiel, zum Aufreihen zu Ketten verwendbar, werden mit einer glühenden Nadel durchbohrt. Sind die bronzierten Kapseln fertig, so kann man sie mit bunter oder goldener Lametta zu Sträußchen und Kränzchen zusammenstellen, indem man zwischen den Kapseln einige Perlen aufreiht.

Das Kochen der Gemüse.

ie Gemüse enthalten die für unsern Körper so höchst notwendigen Rährfalze, aber sie sollten nicht zu einem unverdaulichen Cellulose=Küllmaterial des Magens ausgekocht werden. Dies geschieht jedoch, wenn man sie im Wasser kocht; da werden ihre Nährstoffe und Salze vom Wasser ausgelaugt, nachher in den Schüttstein gegossen, und der geschmacklos nährsalzarm gewordene Rest wird durch vielerlei Gewürze wieder einigermaffen genießbar gemacht. "Der Rährstoff-Gehalt des Gemüses und Obstes wird nur erhalten, wenn sie in einem Dampftochtopf gekocht werden," mahnt wieder neuestens Dr. Albu in der "Ber= liner klinischen Wochenschrift". Daher muß entschieden in jeder Haushaltung ein Dampf-Rochtopf sein. Dr. Wiel, der bekannte Verfasser des einzigen wirklich wissenschaftlichen und zugleich praktischen, diätischen Rochbuches, weist noch darauf hin, daß nur beim Rochen in Dampf den Gemüsen ihre milden organischen Säuren erhalten bleiben, welche von großer Bedeutung sind, da sie die Verdauung des zugleich ge= nossenen Fleisches in hohem Mage fördern. "Auch ist eine erwiesene Tatsache, daß in Dampf gekochte Speisen garter und wohlschmeckender

sind, als solche, die in Waffer gekocht werden; in letterem Falle ver= liert das Gemüse viel von seinem individuellen Aroma, von seinem speziellen Geschmack. Mit Recht rühmt man gedämpften Kartoffeln, namentlich denen in der Schale, besondern Wohlgeschmack nach: sie werden viel mehliger und gleichmäßiger weich, als in Waffer gekochte, welche nicht selten nach außen zerkochen, innen aber hart bleiben." Weiter macht Dr. Wiel noch auf einen andern Vorteil des Dampfens aufmerksam: "Die Gemüse enthalten kein Tett oder Del. Deshalb fügt man ihnen Fett zu, und zwar meist erst nach dem Rochen. Dabei ber= bindet sich das Fett nicht innig genug mit dem Gemuse, ebenso wenig, wenn man es beim Rochen dem Waffer zufügt, auf welchem es oben schwimmt. Wirklich wohlschmeckend dagegen werden sie nur, wenn man sie in Tett verdämpft, weil sie dann gleichmäßig vom Fett durchdrungen Was nütt es, wenn man viel Geld für gute Nahrungsmittel ausgibt und sie beim Rochen törichterweise entwertet? Daher möge man Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst, Reis, Kartoffeln stets in einem Dampftopf kochen; dadurch behalten fie die wichtigen Nährsalze, Aroma und Wohlgeschmack, können nie anbrennen und find also für Gefunde und Batienten gleich zuträglich.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Shweinsrücken, sauer zubereitet. Der Schweinsrücken wird gesfalzen, mit Essig begossen und bleibt darin über Nacht liegen. Auf etwas Fleischbrühe, Fett und Essig brät man ihn im Rohre unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft.

Shweinsohren mit Sauerkrant und Erbsenpuree. Vom frisch gesichlachteten Schwein werden die Ohren und sonstiges Kopffleisch nur halbweich gekocht, so daß die Knorpel in den ersteren noch zu beißen geben. — Feines Erbsmehl wird inzwischen in gutem Fett nur einige Minuten trocken geröstet, mit der Brühe, worin das Schweinesleisch gestocht wurde, zu dickem Puree gerührt, angenehm nachgesalzen, eine halbe Stunde gekocht und dann, mit etwas Liebigs Fleischertrakt gekräftigt, angerichtet. Das Fleisch wird auf gut zubereitetes Sauerkraut gelegt, das Puree nebenzu gereicht.

Fleischvögel. Man schneidet schöne Kalb= oder Schweinefleisch= plätzli und klopft sie. Zwei Milchbrötchen werden eingeweicht und diese mit zwei Eiern, einem Stücken Butter, Salz, Petersilie, übrigem sein= gewiegtem Fleisch und etwas Sardellen oder Sardellenbutter vermengt. Mit dieser Fülle bestreicht man das Fleisch, rollt es zusammen und durchzieht die "Vögel" mit Speckstreischen, dann werden sie gesalzen, in Mehl leicht gewendet und in heißem Fett in einer Bratpfanne schön braun gebraten. Durch Zugießen von etwas Bouillon oder Wasser mit Liebigs Fleischertrakt macht man die Sauce, in der man die Vögel noch zirka eine Viertelstunde leicht dünsten läßt.

Hamburger Sauerbraten. Nachdem das hierzu bestimmte Fleisch vier Tage in Essig gelegen hat, setze man es mit dem nötigen gewürsselten, vorher heiß gemachten Speck, Salz und nach Geschmack einigen frischen Wachholderbeeren auß Feuer, bis der Braten von allen Seiten gelb und halb gar geworden ist. Alsdann lasse man eine Untertasse voll geschnittene Zwiebel in Fett gelb werden, gieße ebenfalls so viel dicken, sauren Rahm hinzu und lasse das Ganze noch etwa zweieinhalb Stunden auf nicht zu schwachem Feuer kochen.

Fleisch-Omeletten. Uebrig gebliebenes Fleisch, wenn auch verschiedener Art, wird mit Zwiebeln und etwas Gewürzkräutern sein geswiegt oder durch die Maschine getrieben. In einem Stücklein Butter wird hierauf ein halbes Milchbrötchen, das man in Milch eingeweicht und ausgedrückt hat, einige Minuten gedämpst, das Fleisch nebst Salz beigefügt und ein wenig Fleischbrühe zugegossen und alles zusammen zu einer dicklichen Farce gekocht. Diese wird auf frischgebackene dünne Omeletten gestrichen. Hierauf werden dieselben zusammengerollt, noch in Ei und geriebenes Brot getaucht und nochmals in Butter erhitzt und dann angerichtet.

Russische Klöße. Man nehme 1/2 Kilo Kindfleisch, 125 Gramm Speck, 3 Weißbrötchen, Schnittlauch, Pfeffer, Muskatnuß, Zwiebel und 2 Sier. Das gehackte Fleisch und der Speck werden mit den anderen Teilen gut vermengt und 1/2 Stunde vor dem Anrichten die Klöße in Butter braun gebacken. Dann wird etwas Zucker, zwei Löffel voll Mehl in der Butter gedämpst, mit Fleischbrühe abgelöscht und zum Anrichten über die Klöße gegossen. Sine Zugabe von Fleischertrakt oder Waggis Würze macht das Gericht besonders schmackhaft.

Maccaroni au gratin. 1/4 Kilo Maccaroni werden in siedendem Salzwasser gekocht, dann wird eine feuerseste Porzellan- oder Pruntruterplatte mit Butter bestrichen, ein Teil der vertropften Maccaroni hineingelegt, eine Lage seingeschnittenen Fettkäse darüber gestreut und mit den noch übrigen Maccaroni bedeckt. Obenauf werden noch einige Stückhen Butter gegeben, sowie eine halbe Tasse Milch oder süßer Rahm, worin ein Ei geschlagen wurde. Die so gefüllte Platte wird nun etwa eine Stunde in den mäßig warmen Bratofen gestellt (nicht zugedeckt). Zu gekochtem Obst ist dies ein recht nahrhaftes Gericht.

Süke Hafergrüße. 1/2 Kilo Hafergrüße läßt man in zwei Liter Wasser eine Stunde langsam kochen, gibt sie durch ein Sieb, ein gutes Stück Butter, Korinten, Citronenschale, einige gehackte Mandeln, etwas Salz und Zucker dazu und läßt sie, hinreichend verdünnt, nochmals auskochen. Dann richtet man sie auf geröstete Semmelschnitten an und reicht ein beliebiges Compott dazu. Ein vortreffliches Nachtessen sür Kinder.

Kartoffelpusser. 5-6 große, rohe Kartoffeln werden geschält und geraffelt und mit einer kleinen, sein geschnittenen Zwiebel, 2 Kochlöffel Wehl, 2 Eiern und Salz gut zusammen verrührt, in einer Omelettenspfanne ziemlich viel Fett heiß gemacht 5-6 Löffel von dem Teig hineinsgetan, mit dem Schäufelchen dünn verstrichen und auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

Weißkohl oder Kabisbraten. Man putt und schneidet einen kleinen Kopf Weißkohl in 4 Teile und kocht denselben in Salzwasser gar. Das Wasser gießt man ab und bringt es mit 10 Gramm Liebigs Fleisch= Extrakt nochmals zum Kochen. Dann schneidet man 3 Weißbrötchen in seine Scheiben, gießt das Wasser siedend heiß darüber, doch nur so viel, daß die Brötchen einen steisen Brei geben. Unter diesen rührt man nun 6—8 Eßlöffel seingewiegte Fleisch= oder Wurstreste, eine ge=riedene kleine Zwiedel und den ebenfalls seingewiegten Weißkohl, gibt alles in eine ausgebutterte, mit Weißbrotkrummen bestreute Form und backt es eine salbe Stunde, hart gewordenen, geriedenen Schweizer=käse darüber streuend und die Speise mit Salz= oder Schälkartoffeln servierend.

Gurkensalat für den Winter. Will man Gurkensalat im Winter und auch im Frühjahr haben, so nimmt man gesunde, d. h. nicht angestaulte Gurken und bereitet sie so, wie für den Salat, nämlich man schält sie, reibt sie in feine Blättchen, salzt sie und drückt sie nach einer halben Stunde aus. Nun wird Zwiedel sein geschnitten, mit Gurken vermischt und das Ganze mit heißem Essig überbrüht. Nach einer halben Stunde werden die Gurken wieder ausgepreßt, mit einigen ganzen Pfefferkörnern dermischt, in Einmachgläser gegeben, mit kaltem Essig und Taselöl in der Höhe von einer Fingerbreite übergossen. So eins

gelegte Gurken halten sich mindestens ein Jahr lang und bilden, zumal im Winter, eine ausgezeichnete Beigabe zum Fleisch. Will man dieselben anrichten, so braucht man sie nur mit einem Löffel herauszunehmen und der Salat ist fertig.

Iwiebel-Gemüse. Gleichmäßig große Zwiebelchen werden geschält und in kochendem Salzwasser fast weich gekocht, dann abgegossen und auf einem Siebe mit frischem Wasser überspült; hierauf macht man von gewöhnlichem Kochsett und einem Kochlössel voll Mehl eine helle Mehlschwiße, verkocht sie mit kräftiger Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, fügt ein Stücken Zucker und etwas grob gestoßenen Kümmel hinzu und läßt die Zwiebeln in dieser Sauce noch vollends weich kochen.

Senf: oder Essignrken einzumachen. Rleine Gurken legt man in einen Topf und gießt frisches Wasser darüber. Nach 6—8 Stunden schüttet man es ab, mischt die Gurken mit Salz und lasse sie bis zum nächsten Tage stehen. Dann legt man sie auf ein Emaillesieb oder Holzbreit, trocknet jede einzeln mit einem Tuche gut ab und schichtet sie in einen Steintopf. Dazwischen gibt man Pfefferkörner und Esdragon. Sind alle eingeschichtet, so legt man kreuzweise zwei kleine Brettchen, damit die Gurken schön auseinander bleiben und nicht "aussteigen", wenn der Essig daran kommt. Guter weißer Essig wird kochend gemacht und sast erkaltet über die Gurken geschüttet. Nach 2—3 Tagen kocht man den Essig nochmals und gibt ihn erkaltet wieder darüber. Die Ausbeswahrung geschieht an einem kühlen Orte.

Einfacher und billiger Aepfelaustauf. Sine Auflaufform wird mit Aepfelscheibchen gefüllt. Sodann rührt man in einer Schüssel 2 Sier mit einem Viertelpfund Zucker schaumig, fügt etwas Citronenöl, etwa 1-2 Tropfen oder gewiegte Citronenschale bei, sowie ein Viertelpfund Mehl, 1-2 Eßlöffel voll Milch und 2 Theelöffel voll Backpulver. Diesen Teig gießt man über die Aepfel und läßt dann den Auflauf etwa $1^{1/2}$ Stunden im Ofen backen.

Parfümierte Butter. Parfümierte Butter auf dem Frühstückstisch ist die neueste Modetorheit der oberen Zehntausend in London. Die Milchwirtschaften, wo dieses Produkt hergestellt wird, dusten wie ein Blumenladen oder das Laboratorium eines Kosmetikers. Die Butter wird zuerst wie jede andere gemacht, dann wird jedes Stück in dünne Mousseline eingeschlagen und in einen mit Kosenblättern gefüllten irs denen Topf gelegt. Die Blätter müssen die Butter vollständig bedecken.

Hierauf setzt man das Gefäß in den Eiskasten, läßt es dort 10 Stunden stehen und die Stücke sind fertig zum Gebrauch.

Citronen-Mehlspeise. Ein halber Liter Weißwein wird zum Kochen gebracht, worauf man so viel geriebenes Semmelbrot hinzurührt, bis ein steiser Brei entsteht, den man, so bald er gehörig ausgegollen ist, vom Feuer nimmt und heiß mit 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale nebst dem Saft von vier Zitronen und einem Kaffeelöffel voll Zimmet verrührt. Wenn die Masse ausgekühlt ist, mischt man noch zehn Sidotter und den Schnee der Eiweiße hinzu, füllt alles in eine butterbestrichene Form, läßt die Speise bei mäßiger Hitz 3/4 Stunden lang backen und gibt sie dann sofort in der Form zu Tische, indem man sie bloß mit Zucker bestreut.

Gefüllter Reis-Pfannkuchen. Bereitungszeit 2—2½ Stunden. Für 6 Personen gerechnete Zutaten. 70 Gramm sehr großkörniger Reis, 1 Theelöffel voll Bratenfett, 2 große Tassen oder noch etwas mehr Milch, 3 Eßlöffel Mehl, ½ Tasse sauren Rahm, trocken gewordener

Schweizerkäse, 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt.

70 Gramm großkörniger Reis werden zweimal überbrüht, mit heißem Wasser, worin 6 Gramm Liebig's Fleisch=Extrakt aufgelöst, zum Kochen gebracht, dazu reichlich Salz und Pfesser gegeben. Inzwischen backt man einen großen Pfannkuchen von 2 Eiern, 90 Gramm Mehl, Milch und Salz und legt ihn auf eine längliche Porzellanschüssel. — Nun läßt man 60 Gramm gutes Bratensett oder Butter mit 20 Gr. Mehl ausschwißen, fügt knapp ½ Liter Milch, in der 6 Gramm Liebig's Fleisch=Extrakt gelöst sind, hinzu, thut 5 Theelössel geriebenen Käse dazu, serner den körnigen, sast gar gekochten Keis und kostet, da die Speise herzhaft gesalzen sein muß. Jest füllt man dies schmach ste Keisragout in den Pfannkuchen, klappt diesen zu, bedeckt ihn mit einem knappen ¼ Liter sauren Kahm, reibt noch eine gute Lage Käse darüber und backt ihn zum hellgelben Krüstchen, doch muß alles noch recht saftig bleiben. Auch wohlschmeckend, wenn man unter das Keisragout ein gesichlagenes Si und zwei Eßlössel Zitronensaft rührt.

Natron-Küchle. 3 Gier werden mit einer Tasse Zucker und einer Tasse saurem Rahm tüchtig gerührt, dann ein Kasseelössel Natron beisgegeben nebst einer kleinen Prise Salz und so viel Mehl, bis die Masse zum Auswalken ist, wozu es etwa ein Pfund braucht; dann messerrückendick auswalken und mit einem Glas ausstechen, in der Mitte mit dem Finger ein Loch machen und sie alsdann in schwimmendem Fett backen. Schmecken zu Obst oder dünner Crême sehr gut.

Einfacher Rahmkuchen. Ein Ruchenblech wird mit Butterteig bestegt und dieser mit gewaschenen Rosinen bestreut. Dann rührt man einen guten Löffel voll seines Mehl und 30 Gramm gestoßenen Zucker mit süßem Rahm an, rührt nach und nach 5 ganze Eier dazu und dann ein Trinkglas voll sauren und ein halbes Glas süßen Rahm dazu, schüttet die Masse auf den Butterteig und backt die Torte lichtzelb. Ist der Dsen ziemlich stark geheizt, so thut man gut, den Buttersteigboden 10 Minuten allein zu backen und erst dann die Fülle darauf zu geben.

Springerlein. Man schlägt 4 Eiweiß zu festem Schnee und rührt mit diesem 4 Eigelb und ein Pfund Zucker eine Stunde lang nach einer Seite hin zu Schaum und mengt nach und nach ein Pfund gesiebtes Mehl und eine Messerspitze voll Pottasche darunter. Man läßt den Teig eine Stunde rasten, walkt ihn einen halben Centimeter dick aus, drückt mit Springerli Mödeli, die man mit Mehl bestäubt, Formen aus, legt sie auf ein mit Bachs oder Fett bestrichenes und mit Anis und gehackter Citronenrinde bestreutes Blech, läßt sie über Nacht im warmen Zimmer trocknen und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen zu dunkler Farbe.

Tabakrollen. 1/2 Pfund süße Butter, 400 Gramm Mehl, 1 Prise Salz, 4 Eßlöffel gestoßenen Zucker, 4 Eßlöffel Wein und 2 Eier. Von obigen Zutaten bereitet man einen Teig, walkt ihn aus, schneidet ihn in Vierecke, die man über das Tabakrollenholz wickelt, mit Faden bindet, und alsdann in Butter schön bäckt. Nachher wird das Holz entfernt, das Gebäck mit Zucker und Zimmt bestreut und mit Marmelade gefüllt.

Silberne Gegenstände, plattierte Waren, Neusilber, gravierte und eiselierte, werden vorzüglich gereinigt und geputzt durch Abreibung mit dem abgegossenen Wasser von gekochten Kartoffeln ohne Anwendung von Putpulver. Reiben mit alten Leinenstücken genügt vollig. Altes versäuertes Kartoffelwasser dient zum Puten kupferner Kessel.

Rotweinslecken aus wollenen Kleidern zu bringen. Man versuche die Flecken mit starkem Branntwein auszuwaschen. Bleibt dies ohne Erfolg, so stelle man einen Versuch mit Chlorwasser an und wasche nach dessen Anwendung sofort mit reinem Wasser nach. Ist Chlor-wasser nicht verwendbar, so bleibt nichts übrig, als das ganze Zeug in einer Abkochung von Duillaha-Rinde zu waschen.