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

Band: 25 (1903)

Heft: 6

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: 31.07.2025

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. 2. | Februar 1903

Die Fabrikation des Emailgeschirrs.

So beliebt auch das hübsche, und so leicht rein zu haltende Emailgeschirr in den Küchen unserer Hausfrauen ist, so können doch nur Wenige sich einen Begriff machen, noch eine Vorstellung davon haben, welche Zubereitungen und Manipulationen nötig sind, bis ein metallener Gegenstand so in den glänzenden Schmelz gekleidet erscheint, daß er eine Zierde der Küche oder des Salons bilden kann. — Eine kleine Beschreibung wird daher nicht unwillkommen sein.

In einem weiten und hellen unterirdischen Raume finden sich zuerst, in Trögen sortiert, die zahlreichen für das Email zur Verwendung kommenden mineralischen Stoffe in fein pulverisierter Form. Sie werden in erforderlicher Weise gemischt und kommen dann in den eigenartig gebauten Schmelzofen, wo sie, in eine wannenartige Vertiefung gebettet, die Flammen über sich wegstreichen lassen. Ist die Masse flüssig, so läßt man sie in eine mit Wasser gefüllte Kufe ausströmen: dabei wird der Stoff, in tausend einzelne Bröckelchen zerfahrend, glasartig spröd und zu weiterer Verarbeitung geeignet. Mit neuen Zusätzen versehen, welche teilweise bestimmt sind, dem Email die bleibende Farbe zu geben, gelangt die Masse in die „Mühlen", welche hier aber naß mahlen, da immer Wasser beigegeben werden muß. Solcher Mühlen gibt es zweierlei: Trommel- und Kübelmühlen. Die erstern sind große, wagrecht liegende hohle Walzen, im Innern mit einem starken Porzellanbelag ausgekleidet. In dem Hohlraume rollen in der Emailmasse viele kugelförmige Steine, und in etwa drei Tagen ist eine Füllung in einen feinen farbigen Brei von Syrupkonsistenz verwandelt. Das gleiche Resultat wird in den Kübelmühlen, jedoch in viel kürzerer Zeit — etwa drei Stunden — erreicht. Die Kübelmühlen haben die Gestalt aufrecht stehender, kreisrunder Kufen, in denen die Masse zwischen zwei horizontal laufenden Steinen zermalmt wird. Nun ist sie fertig, um aufgetragen zu werden.

Inzwischen muß man aber auch die Metallwaren, welche man emaillieren will, hiefür vorbereiten. Dies geschieht zuerst durch Beizen in Salzsäure, dann durch Abwaschen in Wasser und endlich durch Brühen in siedender Sodalösung. Infolge solcher Behandlung wird das Metall gänzlich gereinigt und verbindet sich dann leicht und gleichmäßig mit der aufzutragenden Emailmasse.

Zuerst werden alle zur Emaillierung bestimmten Gegenstände „grundiert". Dies geschieht durch Eintauchen in die hiefür bestimmte Masse, worauf sie sorgfältig über aufsteigender warmer Luft getrocknet werden, um dann in den Ofen zu kommen. Würde man die Waren ohne diese Trocknung in den Ofen bringen, so fiele der Ueberzug ab oder er würde sich auf einzelne Punkte ähnlich zusammenhäufen, wie das Wasser auf Fett. Die Ofenhitze bei der Grundierung ist die höchste, sie steigt auf etwa 1000 Grad; jeder folgende „Brand" muß schon darum geringer sein, daß der „Grund" nicht wieder zerstört wird. Nun folgt erst das eigentliche Email; das blaue erfordert nach der „Auftragung" eine einzige Erhitzung im Ofen; die zarteren Farben: weiß, rosa ꝛc. müssen zweimal aufgetragen und gebrannt werden. Diejenigen Gegenstände, welche verziert werden sollen, kommen dann noch in die „Malerei", wo Linien-, Blatt- und Blumenornamente in verschiedenen Farbentönen oder in Gold durch Handzeichnung aufgetragen werden, worauf die Sachen zum letzten Male in den Ofen wandern.

Eine eigene Behandlung erfordert das graue Email, welches sich hauptsächlich am Kochgeschirr findet und also im Feuer haltbar sein muß. Die aufgetragene, ganz dünnflüssige Masse ist die einzige, welche keinen Tonzusatz enthält; durch Schwingen der eingetauchten Gefässe bilden sich dann jene charakteristischen fleckigen oder gesprenkelten Figuren mit den dazwischen laufenden hellern Linien, die jedermann aus eigener Anschauung kennt.

Besonders wichtig ist, daß das Email überall gleichmäßig erscheint. Darum werden die Gegenstände, wenn die flüssige Masse aufgetragen ist, auf Eisenbleche gestellt, aus denen nagelartige Spitzen aufragen. Auf diesen Spitzen, nicht auf dem Blech selbst ruhend, werden die Gegenstände durch eine große, mechanisch bewegbare Gabel in die Oefen geschoben. Die Spuren jener Nagelspitzen sind denn auch nachher an den untern Flächen der emaillierten Gefässe zu erkennen; es wäre aber ein Irrtum, in diesen Punkten einen Fehler der Ware zu erblicken.

Die Gemüse und ihre Bedeutung.

Man wirft den Gemüsen mitunter vor, sie seien nicht nahrhaft. Wäre dem so, so müßte man sie doch als eine schätzenswerte Zuthat bezeichnen, welche manche ungern mißte. Erwiesenermaßen sind doch die Gemüse durch die Bank nahrhaft, einige derselben sogar in sehr hohem Grade. Obenan stehen diesbezüglich die Hülsenfrüchte. Von den Leguminosen liefern einige Arten ein ganz vorzügliches Gemüse. Von ihnen ist hier die Bohne zu erwähnen, eine uralte aus Centralasien stammende Kulturpflanze, schon den alten Griechen bekannt. Sowohl in grünem wie in getrocknetem Zustande ist die Bohne von hervorragendem Nährwerte. Mit der Bohne allein könnte sich der Mensch ernähren, denn sie enthält alles, was er zum Aufbau des Körpers bedarf. Die Bohne wird auch vielfach konserviert genossen, doch sind den nicht selten mit Kupfervitriol gegrünten Konserven, die pasteurisierten, trockenen Früchten vorzuziehen. Dann kommt als vorzüglich nahrhaft die Erbse, zur Zeit der alten Griechen und Römer noch nicht gekannt. Die Völkerwanderung brachte sie aus Asien nach Europa. Die Erbse besitzt unter den Leguminosen den größten Nährwert und überragt damit alle Fleischsorten. Ferner ist aufmerksam zu machen auf die Kohlpflanzen. Man sagt dieselben enthalten sehr viel Wasser; das ist wahr, aber sie besitzen auch eine Menge nährender Stoffe und eine äußerst anregende Wirkung auf die edleren Organe. Ein ganz vorzüglich nahrhaftes Gemüse ist der Spinat, dessen Anbau gar keine Schwierigkeiten bietet. Beim Kopfsalat ist der Nährwert gering, dagegen verdient er um seiner diätetischen Eigenschaft willen alles Lob. Die Gurken wirken ungemein erfrischend und sind, wenn richtig zubereitet, völlig unschädlich. Um speziell den Gaumen zu befriedigen, verwenden wir Zwiebeln, Meerrettig und verschiedene Gewürzpflanzen. Auch dem Anbau solcher dürfte mehr Beachtung geschenkt werden. Wir erinnern hier nur an die Tomaten, die Melonen und die diversen Küchenkräuter, welche, wenn ihr Nährwert auch ein geringer ist, doch eine angenehme Abwechslung des Tisches ermöglichen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Fleischbrühsuppe mit Griesklößchen. 1/4 Liter Milch aufkochen, 80 Gramm Butter, etwas Salz, 6 Kochlöffel voll Griesmehl hineinrühren, bis es sich von der Pfanne löst, erkaltet mit 3—4 Eiern und etwas Muskatnuß verrühren, 1/2 Stunde stehen lassen. Alsdann nuß-

große Klößchen abstechen und diese 15 Minuten verdeckt in leichtgesalzenem Wasser kochen, in die klare Fleischbrühe legen und sofort anrichten, sie dürfen nicht stehen.

*

Die kräftigste Suppe. Ein wahres Lebenselixir scheint die von Professor Labordo erfundene Suppe zu sein, deren Herstellung kürzlich in der Pariser Gesellschaft für Biologie in ausführlichster Weise besprochen wurde. Wir geben hier unseren Leserinnen das Rezept: Man schabe von einer genügend dicken Scheibe Ochsen- oder Hammelfleisch — am besten das Lendenstück — mit einem sehr scharfen Messer 60—150 Gramm Fleisch ab, aus dem man etwaige Sehnen noch vorsichtig entfernt. Das so gewonnene Schabefleisch wird nun mit vorher bereiteter kalter Fleischbrühe zu einem gleichmäßigen, glatten Brei verrührt, dem man unter beständigem Rühren dann so viel warme Brühe zusetzt, daß die Suppe, ohne zu kochen, eine angenehme Temperatur hat. Nach Belieben kann man noch Gewürz hinzufügen und das Ganze mit zwei Eigelb binden. Professor Labordo hat mit dieser Suppe überraschende Erfolge selbst bei Schwindsüchtigen gehabt. Besonders zu empfehlen ist ihr Genuß aber auch allen denen, die durch Krankheiten des Magens oder Darms in ihrer Ernährung gestört sind.

*

Schwarzbrotsuppe. 122 Gramm Butter werden in einer Kasserole aufs Feuer gesetzt, mit 2 in grobe Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einigen Gelbrüben, einem halben Selleriekopf und 2 Lauchstengeln schön braun geröstet. Während dieser Zeit werden 500 Gramm Schwarzbrot von der Rinde befreit, in Stücke geschnitten, etwas mitgeröstet, mit 4 Liter Fleischbrühe aufgefüllt, weich gekocht, durchpassiert, nochmals aufgekocht, und, mit Eigelb legiert, angerichtet.

*

Hammelkeule wie Wild. Hammelkeule wie Wildbraten zubereitet, ist eine Delikatesse. Dazu nimmt man am besten eine Keule von einem Schäfchen, häutet sie und legt sie 3—4 Tage in eine Beize von Rotwein und Essig, die dem Fleisch auch die dunkle Wildfarbe gibt. In die Beize gibt man 1 Zwiebel, einige Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, einige Nelken, sowie etwas Majoran. Der Braten wird wie gewöhnlich gespickt und ebenso gebraten.

*

Fleischsalat. Resten von Braten, Suppenfleisch u. s. w. schneidet man in feine Scheiben und gibt einige Löffel feines Salatöl darüber, um das Fleisch zart und geschmeidig zu machen. Dann vermengt man wohl: eine kleine, feingeschnittene Zwiebel, Oel, Essig, Pfeffer, Salz nach Belieben ein rohes Eigelb, einige Eßlöffel sauren Rahm, einen

halben Theelöffel aufgelösten Fleischextrakt, vermischt das Fleisch gut damit und läßt es noch einige Zeit stehen bis zum Auftragen. Dann wird es mit Stückchen von hartgesottenen Eiern verziert. Um diesen Salat etwas kräftiger zu machen, nimmt man auch einen Löffel Tafelsenf dazu; doch wird dann die Farbe etwas trübe und unansehnlich.

*

Hirn à l'anglaise. Das Hirn wird in kaltes Wasser eingelegt, abgehäutet und gesäubert. Dann wird folgender Sud bereitet: 1 Liter Wasser, 1 Glas Wein, 1—2 Löffel Essig, Salz, 1 kleine ganze Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Citronenschale und nach Belieben 1 kleiner Büschel Grünes werden zusammen siedend gemacht, über schwachem Feuer 10 bis 15 Minuten gekocht, das Hirn hineingegeben, langsam etwa 5 Minuten mitgekocht, angerichtet und zum Vertropfen gestellt. Inzwischen wird etwas frische Butter heiß gemacht, das Hirn samt einer kleinen Prise Salz und etwas Citronensaft 3—4 Minuten darin gedämpft, nach Belieben 1 Löffel mit Maggi-Würze gekräftige Bouillon zugegeben und das Hirn sofort auf eine heiße Platte angerichtet.

*

Irish Stew. 2 Pfund Schaffleisch (es kann auch Rindfleisch sein) wird in kleine Stückchen geschnitten und mit kaltem Wasser übers Feuer gesetzt. Während das Fleisch zum Kochen kommt, werden 10—12 große Kartoffeln roh geschält, ebenso 2—6 große Zwiebeln, von diesen je nach Geschmack mehr oder weniger. Alles in Stücke zerschnitten und wenn das Fleisch abgeschäumt ist, hinzugefügt, mit dem nötigen Salz und Pfeffer. Dann gut zugedeckt und 2 Stunden langsam gekocht.

*

Gepreßtes Fleisch für Abendessen. 1 Pfund Rindfleisch, 1/4 Pfd. Rindsfett wird weich gekocht, dann sehr fein gehackt und schnell, so lange es noch warm ist, gewürzt wie Wurstfleisch und gepreßt. Wenn es kalt ist, in feine Schnitten geschnitten und serviert.

*

Brotpudding. 125 Gr. Butter wird schaumig gerührt, 125 Gr. gestoßener Zucker, 4 Eidotter, etwas Citronat, 1 Messerspitze Zimmt und nebst Rosinen 10—12 abends vorher in wenig Wasser eingelegte Aepfelschnitze leicht gewiegt, mit der Brühe dazugegeben, ebenso 115 Gr. Grahambrotbrösel und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 4 Eiweiß. Alles gut untereinander mengen, in die mit Butter ausgestrichene Puddingform gegossen und 1—1 1/2 Stunden kochen lassen.

*

Kalbsbraten-Pudding. Resten von Kalbsbraten, nach Belieben auch von Schweinebraten, werden fein gehackt, ein eigroßes Stück Butter schaumig gerührt, in letztere 3 Eigelb, Salz und Pfeffer, eine feinge-

schnittene Zwiebel, 1—2 Löffel Citronensaft, etwas geriebenes Brot, das gehackte Fleisch und der steife Schnee obiger Eier dazu gegeben. Diese luftige Masse wird in eine ausgestrichene und ausgestreute Puddingform zu 2/3 Höhe gefüllt und 2 Stunden im Wasserbade gekocht. Es werden auf beliebige Art zubereitete Kartoffeln und eine feine, mit etwas Fleisch-Extrakt gekräftigte Tomaten- oder Kapernsauce dazu serviert.

*

Stockfisch mit Häring. Gutes Fastengericht: Der Stockfisch wird wie üblich gekocht. Sodann brät man Reibmehl in reichlich Butter schön goldgelb, gibt einen feingehackten Häring mit gehackten Zwiebeln und Petersilie dazu und schreckt mit einem Löffel Fleischbrühe ab. Jetzt gibt man in eine gut mit Butter ausgestrichene Form erst etwas von dem gerösteten Reibmehl mit Häring, dann eine gute Lage Stockfisch, wieder von dem Gerösteten, und so fort bis alles aufgebraucht ist. Zuletzt schneidet man Butterscheiben darauf, etwas Fleischbrühe, gehackte Petersilie und ein zerquirltes Ei. Man läßt die Speise eine gute Viertelstunde im Backofen backen, oder zugedeckt auf der Herdplatte durchziehen.

*

Gefüllte Schnitten. Eine Semmel wird in gleich dicke Scheiben geschnitten (federkieldick), diese kurz in kalter Milch feucht gemacht und dann auf jede Schnitte folgende Fülle aufgetragen: Weich gekochte und fein gewiegte, dürre Zwetschgen werden mit Zucker, Zimmt, fein geschnittener Citronenschale und wenigen Semmelbröseln vermischt. Ist diese Fülle auf jede Schnitte federkieldick gelegt, dann werden die Schnitten wieder so zusammengelegt, daß sie eine ganze Semmel bilden. Diese wird nun in Omelettenteig umgekehrt und in heißem Schmalz gebacken. Statt dieser Fülle kann auch jede beliebige, dunkle Fruchtmarmelade verwendet werden. Das Umkehren im Teig und Backen im Schmalz wird 3—4mal wiederholt. Sind sie erkaltet, dann werden die Schnitten halbiert, welche dann gestreift aussehen. Man kann sie so, mit Weinsauce oder mit Chaudeau servieren.

*

Fastnachtküchli. 3 Eier werden mit 3 Deziliter Milch und einer Prise Salz geschlagen, dann wird soviel Mehl hineingesiebt, bis ein Teig entsteht, der gut ausgewalzt werden kann; er muß auf dem Wallbrett gut gearbeitet und ziemlich dünn ausgerollt werden. Mit dem Kuchenrädchen schneidet man kleine, schräge Vierecke aus und backt sie im schwimmenden Fett schön gelb.

*

Käseauflauf. 1/2 Liter Milch wird siedend gemacht, 125 Gramm gewöhnliches Mehl oder Kartoffelmehl wird hineingegeben und gut ver-

rührt, sodann 100 Gr. geriebener Käse. Erst nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, gibt man 100 Gr. in kleine Stücke geschnittene Butter, dann 4—5 Eigelb und nochmals 100 Gr. Käse bei; zuletzt zieht man den Eierschnee leicht darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene Form ein und bäckt sie in gut heißem Ofen während 40—50 Minuten. Gleich nach dem Herausnehmen servieren.

*

Käseschnitten für Herren. Zwischen zwei ziemlich dünne Brotschnitten kommt eine dünne Scheibe Käse, man bindet die drei zusammen und backt sie schwimmend in heißem Fett. Liebt man die Schnitten nicht stark knusperig, so taucht man das Brot vorher rasch in kalte Milch.

*

Eierkutteln. Aus einem gewöhnlichen Omelettenteig werden kleine Omeletten gebacken; man rollt dieselben auf und schneidet sie querüber in längliche, kuttelartige Streifchen. Dieselben werden lagenweise mit Käse in eine gutbestrichene Kochplatte eingefüllt; eine Tasse voll Milch wird darübergegossen und alles im Ofen ca. 20 Minuten gebacken. Zu Saucenfleisch oder Salat passend.

*

Hausküchli. 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund süße Butter, die in kleine Stücke geschnitten wird, zwei Eier, Salz und das nötige Wasser zu einem festen Teig verarbeiten, auswallen, mit einem Glas ausstechen, in heißer Butter backen und mit Zucker und Zimmt bestreuen.

*

Apfelkuchen. 250 Gramm gewöhnlicher oder fein geriebener Teig werden rund ausgewalzt und auf ein Backblech gelegt. 1 Kilo Aepfel wird geschält, in schöne Schnitze geteilt, gut geordnet auf das Kuchenblech gegeben und im Ofen gebacken, bis die Aepfel weich und der Teig gelbbraun ist. Dann wird er mit Zucker bestreut, mit Weißwein bespritzt und noch einen Augenblick in den Ofen geschoben.

*

Schokolade-Auflauf. 150 Gramm Mehl werden in einer Messingpfanne mit 4 Deziliter Milch glatt angerührt, 90 Gr. geriebene, mit wenig Wasser aufgelöste Schokolade, 90 Gr. Zucker, 60 Gr. Butter und Vanille beigefügt und alles auf dem Feuer zu einem dicken Brei aufgekocht, zurückgezogen, erst 5 Eigelb, dann die zu Schnee geschlagenen Eiweiß leicht unter die Masse gerührt und dieselbe in einer gut ausgestrichenen Kochplatte eine halbe Stunde gebacken und sofort zu Tisch gegeben.

*

Chokoladetorte. 125 Gramm Schokolade wird mit wenig heißem Wasser übergossen, damit sie weich wird, 125 Gr. Butter wird beige-

fügt und beides zusammen schaumig gerührt, 4 Eigelb und 250 Gr. Zucker werden abwechslungsweise beigefügt, gut mitgerührt und zuletzt der Eierschnee und 125 Gr. Mehl daruntergezogen. Die Torte wird in einer gut ausgestrichenen Tortenform in mäßiger Hitze eine Stunde gebacken.

*

Rubeltorte. 200 Gr. Butter werden schaumig gerührt, 6 Eigelb und 300 Gr. gestoßener Zucker beigegeben und mitgerührt, dann werden 50 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 1 Citronenrinde, 2 Löffel Kirsch, 50 Gr. geputzte Weinbeeren, 1 Prise Zimmet beigefügt, ebenso 300 Gramm gesiebtes Mehl und zuletzt der Eierschnee, Die Masse wird in einer bestrichenen, ausgestreuten Form in mäßig heißem Ofen gebacken.

*

Marktorte. 125 Gramm gut ausgewaschenes reines Ochsenmark wird mit 2 abgeschälten, in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Brötchen gehackt, dann mit 40—50 Gramm gestoßenen oder gewiegten Mandeln und ein wenig gestoßener Muskatblüte nebst 4 großen (oder 5 kleinen) Eiern eine halbe Stunde gerührt. Dann wird die Masse auf einen Kuchenboden von Butterteig verteilt, mit geriebenem Milchbrot, das mit Zucker und Zimmt vermischt ist, bestreut, schön gelb gebacken und warm zu Tische gegeben. (Da diese Torte stark sättigt, so reicht sie für mehrere Personen.)

*

Messing schwarz zu färben. Schwarzes Messing wird vielfach zu optischen und anderen Instrumenten verwendet. Um es herzustellen, hält man den Gegenstand mit einer eisernen Stange fest, bestreicht ihn mittelst eines Röllchens aus Fließpapier mit rauchender oder selbst roter Salpetersäure und erhitzt ihn dann (etwa über einer Weingeistlampe), bis der Ueberzug ganz schwarz erscheint. Nun bläst man das lockere Pulver ab und reibt die Fläche in noch warmem Zustande mit weißem, mit Wachs bestrichenem Fließpapier und hierauf kräftig mit Wollentuch ab. Das Metall ist dann tiefschwarz mit schwachem Glanz. Diese Bronze eignet sich auch für Kupfer.

*

Um Tintenflecke aus farbigen Leinen zu entfernen, ohne daß die Farbe leidet, wird eine Mischung von einem Teil Alaunpulver und zwei Teilen reiner Weinsteinsäure angewendet. Man reibt den Fleck damit ein und spült mit warmem Wasser nach; nachdem man dieses Verfahren einige Mal wiederholt hat, ist der Fleck verschwunden.

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