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

Band: 25 (1903)

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: 26.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 7.

Juli 1903

Künstlicher Kaffee.

affee und Thee kann man wohl die beiden verbreitetsten Genußmittel nennen. Würde man nur die männliche Welt in Betracht
ziehen, so würde vielleicht der Tabak mit ihnen konkurrieren; da aber
unter den Frauen und Kindern der Reiz des Nikotins noch wenig geschätzt wird und die Kinder der ärmern Bevölkerung Kaffee und zuweilen auch Thee leider vielfach als Ersatz der nützlichen Milch erhalten, stehen diese beiden unbedingt an der ersten Stelle der Genußmittel. Der wirksamste Bestandteil beider ist das sogenannte Kaffein,
ein Stoff, welcher der Gruppe der "Purinkörper" angehört.

Unter diesem Namen faßt man eine größere Alasse von stickstoffs haltigen organischen Substanzen zusammen, von denen am längsten die Harnsäure bekannt ist, die ihren wenig schönen Namen daher hat, daß sie zuerst vor 120 Jahren von Schecke als Bestandteil des Harnes entdeckt wurde. Dem Arzt ist sie als Ursache schmerzhafter Arankheiten, z. B. der Gicht, wohlbekannt, den Zoologen interessiert sie als hauptsächliches Extrement der Schlangen und als Reservestoff der Insekten, der Landwirt schätzt sie als wertvollen Bestandteil des Guanos.

Außer Stoffen des Tierleibes, die in ihrer Zusammensetzung und in ihren Eigenschaften der Harnsäule nahe verwandt sind (Xanthin, Hyporauthin, Adenin, Guanin), hat die synthetische (ausbauende) Chemie auch Stoffe des Pflanzenreiches als solche Verwandte der Harnsäure nachgewiesen, nämlich Theophyllin, Theobromin und Kaffein. Die Rolle, die dem letzteren Stoff beim Kaffee und Thee zukommt, spielt das Theobromin beim Cacao. Da sie auch geschätzte Medikamente sind, werden sie fabrikmäßig durch Auslaugen von Thee und Cacao hersgestellt, eine Fabrikation, deren Wert jährlich etwa 1 Million Mark beträgt. Nun liegt es aber, wie der berühmte Chemiker Fischer aus Berlin vor der Schwedischen Akademie der Wissenschaften vor kurzem ausgesührt hat, durchaus im Bereiche der Möglichkeit, diese Stoffe künst-

lich aus der viel billigeren Harnfäure herzustellen, und mehrere Fabriken beschäftigen sich auch ernsthaft mit diesem Problem. Fischer halt es für zweifellos, daß, wie bereits kunftliches Theophyllin auf dem Markte erschienen ist, synthetisches (d. h. durch chemische Zusammensetzung gewonnenes) Theobromin und Kaffein in nicht allzu langer Frist folgen Welchen Erfolg die zu erwartende Erfindung des künstlichen Kaffeins haben wird, beweift die große Zahl der billigen Kaffeesurro= gate, denen doch die anregende Wirkung des Kaffees fehlt, die eben von dem Kaffeingehalte herrührt. Ist das künstliche Kaffein erst billig hergestellt, so erscheint die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, das wahre Aroma des Kaffees oder Thees ebenfalls auf künstlichem Wege zu er= zeugen; ein kleines Bulber aus einer chemischen Fabrik wird genügen, um ohne jede Bohne mit Wasser zusammen ein wohlschmeckendes, erfrischendes Getränk zu einem sehr billigen Preise zu erhalten. Freilich, wer bei der Benutung des Pulvers, das den besonderen Wohlgeschmack hervorruft, an seine Herkunft aus der Harnsäure denkt, wird zunächst vielleicht etwas Efel empfinden. Das wird sich aber bald geben. Che= mische Umwandlungen sind eben so gründlich, daß dem Endprodukt von den Eigenschaften des ursprünglichen Stoffes gar nichts mehr anhaftet. Die Erzeugung von Kaffein aus Harnsäure unterscheidet sich in nichts von den Prozessen, die sich abspielen, wenn der zur Ernährung der Pflanzen verwendete Dünger sich in wohlschmeckende Früchte oder in herrlich duftende Blumen verwandelt.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Grünkernsuppe. 250 Gr. Grünkerngries werden in halb Wasser, halb Fleischbrühe während des Siedens eingerührt, ein blanchierter Kalbssuß dazu gegeben und $1^{1/2}$ Stunden gekocht, hierauf gibt man noch 1-3 Eigelb, etwas süßen Rahm und ein Stückhen Butter dazu, streut etwas Muskatnuß in die Suppenschüssel und richtet die Suppe darüber an.

Suppe mit Purce von weißen Bohnen. Ein Liter verlesene weiße Bohnen blanchiert man, setzt die Bohnen mit heißer Fleischbrühe, einem Stück Sellerie und einer Zwiebel aufs Feuer, läßt sie weich werden, streicht sie durch ein Sieb und verdünnt sie mit der noch sehlenden notwendigen Brühe, die man auf $2^{1/2}$ Liter berechnet. Nachdem die Suppe eine weitere halbe Stunde gekocht hat, richtet man sie mit etwas gehackter Petersisie, ein wenig Schnittlauch, einem eigroßen Stück frischer Butter über länglich geschnittene, in Butter geröstete Semmelcroutons an.

Falsche Beefsteaks. 500 Gramm Rindfleisch und 250 Gr. fettes Schweinesleisch wird fein gehackt, Peterjilie und Gewürz nach Belieben dazu. Von dieser Masse werden Beefsteak geformt, gesalzen und im Fett schön gebraten, dann mit Fleischbrühe und Wasser abgelöscht.

Rindsleisch im Saft. Ein Mockenstück wird von Anochen und Haut befreit, in singerdicke Schnitten geschnitten, dann geklopft, zwischen je 2 Schnitten einige Tropsen Salatöl gegossen und einige Zeit liegen geslassen. Dann gibt man in ein gut schließendes Kochgeschirr einige Stückschen frische Butter und geschnittene Zwiebeln, dann eine Lage Fleischschnitten darauf nebst Salz und Pfesser, wieder gebröckelte Butter, Zwiebeln u. s. f. zu oberst muß Butter sein. Das Fleisch wird ohne Flüssigkeit langsam weich gekocht, bis der Saft eingekocht und das Fleisch schon gelb ist, ungefähr eine Stunde. Das Fleisch hernach ansrichten, den Fond mit Wasser aufkochen und als Sauce dazu servieren.

Fisch mit Parmesankäse. Man nimmt zu diesem Gericht mittels große Fische, nimmt sie aus, wäscht sie und schneidet sie in handbreite Stücke, die man verdeckt eine Stunde beiseite stellt, um sie alsdann in Butter beinahe weich zu dämpfen. Darauf löst man das Fleisch von den Gräten, wendet die Stücke in Parmesankäse und schichtet sie in eine butterbestrichene und bestreute Schüssel. Inzwischen zerquirlt man etwa lie Liter sauren Rahm mit 1/4 Liter kräftiger Bouillon, fügt geriebenen Parmesankäse, einige Lössel Kapern und 1/2 Theelössel Champignonsoha hinzu, übergießt mit dieser Sauce den Fisch, beträufelt die Obersläche mit Butter und bäckt die Speise eine halbe Stunde.

Gefülter Puter. Bon einem reingeputten, abgesengten Puter hackt man Füße und Flügel ab, wäscht ihn in frischem Wasser, reibt ihn mit Salz und Pfesser inwendig aus und läßt ihn $1^{1/2}$ Stunden liegen. Indessen stellt man die Fülle her. Für einen schweren Puter nimmt man 105 Gr. Butter, rührt sie flaumig ab, treibt damit noch 2 ganze Sier und 2 Dotter, etwas wenig pulverisierte Muskatblüte gut ab, setzt der Masse 70 Gr. geschälte geschnittene süße Mandeln, etwas Zucker und einige Körnchen Salz zu und verrührt die Fülle recht gut. Dann spaltet man von innen das Brustbein des Puters, nimmt es eventuell ganz heraus, untergreift beim Halse des Puters die Haut, gleich wie man eine Taube füllt, und stopft die untergriffene Haut, gleich wie man eine Taube füllt, und stopft die untergriffene Haut, gleich wie man eine Taube füllt, und stopft die untergriffene Haut, gleich wie man eine Taube füllt, und stopft die untergriffene Haut dünnen Speckblättehen und brät ihn langsam unter sleißigem Bestreichen mit Butter schön braun. Kurze Zeit vor dem Anrichten nimmt man die Speckblätter herunter, damit auch die bedeckt gewesenen Stellen schöne

Farbe bekommen. Beim Zerteilen des Puters ist zuerst die Fülle beisseite zu legen. Man schneidet sie in dünne Blätter and legt zu jedem Fleischstück ein Schnittchen Fülle dazu. Die Sauce wird entsettet und separat zum Braten gegeben. Als Beigabe eignet sich seines Fruchtstompot, Drangensalat zc. Wird der Puter ohne Fülle gebraten, so kann man die Brust schön spicken. Statt Mandelfülle können auch halbgestochte oder gebratene geschälte Kastanien unter den Eierabtrieb gegeben werden. Beide Arten schmecken vorzüglich.

-X

Hühner-Mayonnaise. Uebrig gebliebene oder kalte Hühner werden sauber abgehäutet, schön zerschnitten, in einen Topf gelegt und mit Citronensaft, etwas Del und Salz eine halbe Stunde mariniert. Unterbessen wird eine Mayonnaise etwas fest zubereitet, die zum Anrichten bestimmte Platte wird mit Sulz singerdick begossen, und nachdem diese darin gestockt ist, legt man in die Mitte geschnittenen Salat, die Hühnersstücken werden an die Gabel gesteckt, durch die Mayonnaise gezogen, dann erhaben in schöner Ordnung angerichtet, mit Sardellen und hartsgesottenen Eiern verziert und der Kand mit Geleesstücken verziert.

*

Holländische Sauce. 3 Eidotter und 1 Theelöffel Wehl werden nit /2 Liter Wasser verrührt, mit Muskat gewürzt, unter Kühren bis zum Kochen gebracht und rasch vom Fener genommen. Dann werden etwas Essig und 125 Gr. Butter durchgerührt und Kapern dazu gesgeben.

*

Cffigbohnen mit Speck. 60 — 80 Gr. getrocknete grüne Schnittbohnen werden vor Gebrauch in weichem Wasser 2 Stunden anschwellen
gelassen, dann abgeseiht, mit erneutem Wasser zum Feuer gesett und
wie frische weich gesotten. Nach dem Sieden seiht man die Brühe ab
und läßt die Bohnen auf einem Durchschlag (Seiher) abtropfen. Indes
schneidet man 120 Gr. Speck zu ½ Centimeter starken Würseln, röstet
sie in einer Emails oder irdenen Kasserolle zur gelben Farbe, gibt den
leicht gebräunten Speck bis zum weitern Gebrauch in ein kleines Täßschen und stellt ihn gut warm. In das restliche Fett gibt man eine
halbe Zwiebel, ein Sträußchen grüne Petersilie, alles sein geschnitten,
läßt es in dem Fett heiß werden, gibt nun auch die gekochten Bohnen
hinzu, dünstet sie mit Zusat von ½ Liter Essig mit der Hälfte Wasser
über mäßiger Glut gut heiß, würzt die Bohnen mit Salz und weißem
Pfesser, richtet das Gemüse aufgetürmt in eine heiße Schüssel und übers
streut sie nun mit den Speckwürseln. Diese Bohnen schmecken vorzüglich.

Marknöpflein. Man nimmt 1/4 Pfund Mark, legt es in frisches Wasser, drückt das Blut heraus und stößt es im Mörser mit 2 Milch=brötchen, schlägt 2 Eier darein, verarbeitet es gut mit Salz und Muskat=nuß, formt Kügelchen daraus und kocht sie kurz vor dem Anrichten in der Fleischbrühe.

Käsebälle. Ein Glas Wasser, ein Glas Mehl, ½ Pfund Käse, 3 Sidotter, 3 ganze Eier. Die Masse ohne die Eier wird auf dem Tener abgerührt. Nachdem sie verkühlt ist, kommen die Eier hinein, worauf mit dem Löffel kleine runde Bälle geformt und in Schweines sett ausgebacken werden. Man bringt die Käsebälle, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, zur Tafel. Auch kann man zwei Sorten Käsedazu nehmen, z. B. Schweizers und Parmesankäse.

Kirschenanstauf. Man weicht 375 Gr. Weißbrot ohne Kinde in Milch ein und läßt es unter Kühren kurz auf dem Feuer. Dann rührt man ein Stück Butter schaumig, gibt 9 Eigelb, etwas geriebene Mansdeln, etwas Citronenschale, 3 Löffel Zucker, den Schnee der Eiweiß und 500 Gr. ausgesteinte Kirschen hinzu, füllt dies in ein Auflaufblech und läßt es eine Stunde backen.

Kirschen in Juker. Auf 500 Gr. süße, schwarze und 500 Gr. saure Kirschen rechnet man 150 Gr. Zucker. Der Zucker wird geläutert und die Kirschen werden darin gekocht, bis der Saft shrupähnlich wird, dann heiß in die Gläser gefüllt und obenauf ein in Kirschwasser gestauchtes Papier gelegt und darüber zugebunden. Vorzüglich ist es, wenn man 1 Teil Erdbeeren, 1 Teil süße und 1 Teil saure Kirschen nimmt.

Eispudding von Reis. Man reibt die Schalen zweier Citronen auf 1 Pfund Zucker, schabt sie ab und stellt dies beiseite. Unterdessen wird 1 Pfd. Reis abgebrüht, in irdenem Geschirr mit 5 /2 Liter Wasser und dem Zucker 3 Stunden gekocht. Dann rührt man die abgeriebene Citronenschale mit dem Saft von 6 Citronen und 2 Löffeln Rum durch, gibt die Masse, nicht ganz erkaltet, lagenweise mit Fruchtgelee in eine feuchtgemachte Form und stürzt sie dann um. Geschlagenen Kahm als Sauce.

Bavesenspeise. 6 Stück alte, harte Weißbrötchen werden sein gerieben oder gestoßen, dann streicht man einen weiten, flachen Tiegel dick mit Butter oder Schmalz aus und gibt die Hälfte des geriebenen Brotes hinein. Hierauf wird ein knapper halber Liter gekochte, aber nicht heiße Milch mit zehn Stück Würfelzucker versüßt und mit einem Ei gut ab-

gerührt. Die Hälfte dieser Mischung schüttet man gleichmäßig über die Brotbröseln im Tiegel, dann wird dick gekochte, erkaltete Zwetschgensmarmelade darüber gestrichen, welche auf folgende Weise bereitet wird: Man nimmt ½ Pfund gedörrte Zwetschgen, setzt sie mit Wasser, Zucker, etwas Zimmt und einem Stückhen Eitronenschale auß Feuer und kocht sie so lange, die sich die Kerne losgelöst haben und die Marmelade sein verrührt werden kann. Ist sie auf das Brot gestrichen, so wird die zweite Hälfte der Bröseln darüber gestreut und der Milchrest über das Ganze gegossen. Obenauf legt man große Stücke Butter oder Schmalz und backt die Bavesenspeise im Ofen braun. Keich mit Staubzucker und Zimmt überstreut, kommt sie noch warm zu Tische.

Volenta-Kroketten. Diese kleinen, in Italien und den Donausländern als besonderer Leckerbissen geschätzten Kroketten werden aus dem feinsten Maiss oder Polentagries (Mehl) hergestellt. 400 Gramm dieses Mehles werden in leicht gesalzenem Wasser mit einem Stückchen Butter zu einem dicken Brei gekocht, den man, wenn er fertig ist, erstalten läßt. Inzwischen werden 180 Gr, gute Butter schaumig gerührt, darein 180 Gr. geriebener harter Käse gemischt, damit abgetrieben und nach und nach der erkaltete Polentabrei mit eingerührt. Aus dieser Teigmasse sormt man kleine, daumendicke und eben so lange Würstchen, paniert sie ein und bäckt sie in heißem Schmalze goldbraun. Sind die Kroketten auf Fließpapier abgetrocknet, so gibt man sie möglichst heiß und rasch, auf einer zierlichen Serviette aufgeschichtet, zu Tisch neben dem Braten.

Jukerplätchen. Erforderlich sind 200 Gr. Mehl, 100 Gr. Zucker, 4 Eier, die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Die Eier werden mit Zucker und Vanillezucker eine halbe Stunde gerührt, der Schnee der Eier und das Mehl leicht durchgerührt. Dann werden mit dem Theelöffel kleine Plätzchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und hellgelb gebacken.

Crême mit bitteren Makronen. 1 Liter Milch, 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, 8 Eier, 100 Gr. Butter, etwas gestoßene Vanille und 50 Gr. Butter werden auf dem Feuer bis zum Kochen gerührt, schnell in eine Schüssel gegossen, kalt geschlagen, angerichtet, mit grob gestoßesnen bittern Makronen bestreut und serviert.

Eierkuchen mit Obst. Man quirst aus 3 Eiern, guter Milch oder Rahm, etwas Zucker, einer Prise Salz und soviel Mehl, daß die Masse ein dickflüssiger Teig wird, einen guten Eierkuchenteig. Diesen bäckt man in gewohnter Weise in der Omelettenpfanne, jedoch zuerst bloß auf einer Seite. Auf die ungebackene Seite legt man nun beliebiges zerschnittenes Obst, am liebsten Pflaumen oder Aepfel. Diese bestreut man mit etwas Reibbrot, dreht sodann den Kuchen um und bäckt ihn auch auf der andern Seite. Er wird ohne Sauce serviert.

Mailänderli. Sehr ausgibig. 2 Pfund Mehl, 7 große Eier, 1 Pfund gestoßener Zucker, 3/4 Pfund Butter und 5 Gr. Hirschhornsalz werden auf dem Backbrett zu einem Teig geknetet. Dann ein Drittel des Teiges auf die Seite gelegt, die übrige Masse wird ausgewalkt, mit Förmchen ausgestochen und mit Eigelb bestrichen. Bom Drittel werden singerlange und kleinsingerdicke Stängelchen gerollt, zu S ges formt, auf der oberen Seite mit Eigelb bestrichen und dick mit seinem Zucker bestreut. Das Anstreichen macht- man am besten, wenn man jedes einzelne auf die Hand nimmt und, wenn angestrichen, einsach in einen Teller mit gestoßenem Zucker-legt. Dies gibt ein herrliches Ges bäck. Als Gewürz kann man dem Teig das Gelbe einer Citrone beis mischen oder auch Vanillezucker.

Erdbeerschaum. Erforderlich: ½ Liter überreife Walderdbeeren, ½ Liter dicken, füßen Rahm, 125 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale. Die Erdbeeren werden mit dem Rahm gerührt, durch ein Sieb gedrückt und mit der Citronenschale und dem Zucker zu Schaum geschlagen.

Erdbeerbowle. Ein gehäufter Teller sehr reifer Walderdbeeren wird mit 500 Gr. feinem Zucker lagenweise in die Bowle gelegt, etwas Wasser darüber gegeben und einige Stunden stehen gelassen. Dann gießt man einige Flaschen Weißwein, am besten Moselwein, darüber.

Erdbeereis. Man läßt den Saft von 500 Gr. stark reisen Erds beeren mit 375 Gr. Zucker, 1/2 Liter Weißwein und einigen Stückchen Zimmet aufkochen, füllt es in die Form und läßt es gefrieren.

Erdbeeren in Juker. Zu 500 Gr. Erdbeeren läutert man 500 Gr. Zucker, läßt die Erdbeeren kurz darin kochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft dicklich werden, gibt die Erdbeeren noch einmal hinein, bis sie heiß sind, und füllt sie dann in die gut ausgetrockneten Flaschen.

Erdbeerschnitten. Man teilt Einback in Schnitten (man kann auch Zwieback nehmen) taucht dieselben in zerklopfte Gier und legt auf

jede Schnitte einen Löffel voll gezuckerte Erdbeeren und darüber einen Löffel Eischnee, backt dann die Schnitten, ohne sie zu kehren, unten gelb und übergießt die "Schneeseite" mit der heißen Backbutter. Diese Schnitten nehmen sich sehr hübsch aus, sind bald fertig und sehr wohlschmeckend.

Seidene Tücher, Cravatten wäscht man sehr seicht und schön in Kartoffelwasser. Man reibt rohe Kartoffeln und preßt sie aus. Wit diesem Wasser gewaschen, werden die Sachen nicht nur rein und laufen die Farben nicht aus, sondern erhalten auch einen eigenartigen Glanz.

Konservierung der Farben in der Wäsche. Essig sogleich zur Waschsbrühe gegeben, erhält blaßrote und grüne, zum letzten Wasser gegeben, stellt er veränderte, hochrote Farben wieder her. Soda erhält purpurs rot und bleiblau; reine Pottasche erhält und bessert schwarz auf reiner Wolle. Ist die Farbe durch Saucen verändert, so stellt Salmiakgeist, mit zwölf Teilen Wasser verdünnt, sie wieder her; ist sie durch Alskalien verändert, so stellt Essig sie wieder her.

Glacehandschuhe wieder herzustellen. Schwarze, stark abgetragene Glacehandschuhe werden wie neu, wenn man sie mit schwarzer "Handschuhfarbe" bestreicht. Am besten ist es, man zieht die Handschuhe an und bestreicht sie nun mit einem seinen Haarpinsel. Sie trocknen sosort, und der Erfolg ist ein überraschender. Sind sie nach dem ersten Anstrich noch nicht tadellos, so muß man einen zweiten vornehmen. Aber auch alle andersfarbigen, schmußig und unbrauchbar gewordenen Glaceshandschuhe kann man durch Anstreichen mit der Handschuhfarbe wieder brauchbar machen. Sie werden zwar nicht schwarz, sondern in der bestreffenden Farbe ziemlich dunkel, z. B. schmußige braune Handschuhe werden tadellos dunkelbraun und sehen wie neu aus. Handschuhfarbe ist in jedem Droguengeschäfte zu billigem Preis erhältlich.

Jehm als Ihenermittel. Küchenbretter aus Holz, auf denen man Fett, Fleisch u. a. zerschneidet, fangen leicht die Säfte der Eswaren, Fett und Blut ein; um sie davon zu reinigen, wende man Lehm an, den man befeuchtet und auf die Flecken streicht; nach einigen Stunden wäscht man das Brett mit Seise und Sand in reinem Wasser gut ab und das Holz wird rein und fleckenlos sein. Lehm ist beim Abwaschen überhaupt sehr nüßlich; er nimmt alles Fett ab und macht Messer, Gabeln, Löffel und andere Metallgegenstände blank.