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

Band: 27 (1905)

Heft: 14

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: 27.10.2025

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. 4.

Upril 1905

Bunte Gier.

ehr hübsch für den Ostertisch ist eine Schüssel mit recht bunten Siern, doch werden die Eier meist durch das Färben mit Farbspänen 2c. ungenießbar, da die Farbe des Eies auch in das Innere dringt. Die so gefärbten Sier dienen daher mehr als Scherzgaben. Anders ist es mit den giftsreien Siersarben, welche in jeder bessern Droguerie, das Päckhen zu 10 Cts., erhältlich sind, und womit man

großartige Erfolge erzielt.

Die reingewaschenen Eier werden fünf bis acht Minuten in Wasser gekocht, dann löst man in einem Steintopf oder emailliertem Kochtopf die Farbe in einem halben Liter kochendem Wasser vollskändig auf und zieht immer drei Sier einige Male in der heißen Farbbrühe umher. Nun läßt man die Sier auf einem Tuch abtrocknen und reibt sie dann mit Speck ab, wodurch sie einen schönen Glanz erhalten. Man kann die Sier auch nur zur Hälfte in die Farbbrühe stecken, dann bleibt die andere Hälfte weiß oder jede Hälfte extra und nicht bis ganz in die Mitte, so gewinnt man in der Mitte einen weißen King. Andere Bariationen in dieser Art gibt es ja noch mehr, je nach eigenem Geschmack. Putt man nun den Kand einer Schüssel mit Moos und Weidenkätzchen aus, belegt innen die Schüssel reichlich bis zur Hälfte mit Moos und ordnet die Eier phramidenförmig darauf an, so hat man einen prächtigen Taselschmuck.

Vorbereitung des Geflügels.

den Tisch, drückt mit dem Daumen und dem Zeigefinger der linken Hand die Haut unter dem Halse zusammen, macht dann, zwischen

den Flügeln anfangend, einen Schnitt bis zur Mitte des Halfes und nimmt den Kropf und die Gurgel heraus. Nun legt man das Ge= flügel auf den Rücken, führt durch die Deffnung der Bruft den Zeige= finger in den Körper ein und löst die Eingeweide aus der Bruft und dem Rücken. Nachdem der After herausgeschnitten ist, entfernt man die Eingeweide durch die entstandene Deffnung, sengt nun über einer Spiritus= oder Rohlenflanime die noch vorhandenen kleinen Federn und wäscht das Geflügel sauber ab, es kann auch mit etwas Mehl in Wasser abgerieben werden. Alsdann wird der Hals abgehauen, sowie die Klauen bon den Füßen, und das Geflügel zu einer schönen Form dressiert, in= dem man die Reulen nach der Bruft zu zurückschiebt, fie mit einer Packnadel und feinem Bindfaden dicht am Aniegelenk durchsticht, den Bind= faden auf dem Rücken über den Flügeln fest zusammenbindet und das äußerste Flügelglied nach dem Rücken umbiegt. Sodann werden die Reulen dicht auf den Steiß zusammengedrückt, damit die Bruft recht hervortritt, und die Nadel zuerst durch die oberen Keulenstücke und wieder zurück durch die unteren gestochen, wo dann an der Seite die beiden Bindfaden fest zusammengebunden werden.

Ist das Geflügel zum Braisieren oder Kochen bestimmt, so biegt man die Füße, nachdem die Klauen abgehauen sind, auf die Keulen zurück und befestigt sie in dieser Lage, während beim Braten die Beine dicht aneinander gedrückt, über den Steiß hinausragen. Hat das Gesssügel eine spize Brust, so schlägt man den Brustknochen entzwei, muß aber zuvor ein mehrere Male zusammen gelegtes Tuch darüber decken, um die Haut nicht durchzuschlagen. Wenn das Geflügel soweit vorbesreitet ist, wird es entweder zum Braten gespickt oder bardiert. Das Bardieren oder Einbinden des Geflügels geschieht in der Weise, daß man die Brust mit Speckscheiben belegt und mit Zwirn umwickelt.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Spargelsuppe. Hiezu können die kleinern, unansehnlichen Spargeln verwendet werden. Man schält dieselben und bricht sie in kleine Stücke. (Wenn man sie schneidet, bemerkt man nicht so leicht, ob sie zähe sind.) Sie werden in siedendem Salzwasser halbweich gesotten, dann dämpft man in einem Stücklein frischer Butter ein wenig Petersilie und einen starken Eßlöffel voll Mehl, gießt gute Fleischbrühe nach und läßt die Spargel darin völlig weichkochen. Die Suppe kann mit Klößchen oder über geröstetes Brot angerichtet oder mit Eigelb und einem Löffel voll süßen Rahm abgezogen werden.

Eierkässuppe. Für 6 Personen werden 20 Gramm Mehl oder 10 Gramm Maizena und eine kleine Prise Salz mit ganz wenig Milch glatt angerührt, 2—3 gut verklopfte Eier und noch ½—1 Tasse Milch oder Rahm zugefügt, die Masse in ein gut ausgestrichenes, tieses Schüsselchen gegeben und im Wasserbade gekocht, bis sie steif ist. Here nach werden davon Klößchen abgestochen, diese etwa 3 Minuten in klarer, siedender Fleischbrühe ausgestocht und der Suppe ein kleines Lösselchen Liebigs Fleischertrakt und sein verwiegte Petersilie beigefügt.

Kartoffelsuppe mit Janch. Eine der einfachen und wohlschmeckenden Suppen, an denen die französische Küche so reich ist. Der Lauch, in kleine Stücke geschnitten, wird in Butter gedünstet. Man gießt kochendes Wasser, welchem man Liebig'sches Fleischertrakt (nehme einen Kasseedlössel voll auf sechs Portionen Suppe) aufgelöst hat, daran und gibt in Stücke geschnittene Kartoffeln hinein. Sind letztere gar, so fügt man Pfesser und Salz bei, treibt das Ganze durch ein Sieb und stellt es von Neuem ans Feuer, um es aufwallen zu lassen. Dann gießt man die Suppe in die Schüssel auf dünn geschnittene Brotscheiben, auf welche man ein gutes Stück frischer Butter gegeben hat.

Gefüllte Rinderschnitten. Ein gut geklopftes, mürbes Stück Kindsfleisch wird von Haut, Knochen und Sehnen befreit und der Länge nach in der Mitte durchschnitten. Dann reibt man es mit Salz und Pfeffer ein, streicht eine gute Fleischfarce auf beide Hälften, legt sie übereinansder, rollt sie wie eine Wurst zusammen und umwickelt sie mit Bindsfaden. Dann wird sie in steigender Butter mit Wein, Citronensaft oder Wildscssig, guter, event. durch Liebigs Fleischertrakt gekräftigter Fleischschühe, Nelken, etwas Pfefferkörnern und etwas zerschnittenem Schwarzsbrot geschmort.

Lamm: oder Gikibraten. Man schneidet von einem ganz jungen Lamm Kopf, Schulter und Brust ab, so daß es völlig die Gestalt eines Hasen hat. Der Rücken und die Schlegel werden abgehäutet, das Lamm umgekehrt und von der innern Seite mit dem Rücken des Beils in der Mitte der Schlegel das Bein abgeschlagen, damit man dieselben näher zusammenschieben kann. Nun würzt man dasselbe mit Salz und Pfesser, ganz wenig, nur ein halbes Zinkchen Knoblauch, legt es mit einem Stücken Butter, einer Zwiebel und gelben Kübe in die Bratspfanne, gießt etwas Wasser daran und bratet es unter öfterem Besgießen langsam eine schwache Stunde.

Milz-Wurst. Man läßt sich vom Metger eine Milz durchschneiden, aber vorsichtig, damit sie kein Loch bekommt. Nun schneidet man 250 Gramm Schweinesleisch, 250 Gramm Kalbsleisch, 250 Gramm Rindssleisch, alles noch in seine Würfel. Dann ein Kindshirn, auch ein Kalbsbriste wäre gut dazu, würze mit Zwiebel, Petersilie, Majoran, Pfeffer und Salz, alles gut durcheinander. Dann wird die Masse in die Milz gefüllt, diese dann zugenäht, zulet mit einem Kalbsnetz ums bunden und zwei Stunden langsam gekocht, wodurch man zugleich eine gute Suppe erhält. Diese Wurst hält sich mehrere Tage gut, gibt bes sonders ein gutes Abendessen.

Leberklöße. Ein Kilo Kalbsleber wird mit 125 Gramm Speck gehackt, mit zwei eingeweichten Brötchen, einem Eßlöffel voll in Butter passierten Kräutern, etwas Gewürz, gehörigem Salz und drei Eiern vermischt und ein Klößchen davon in kochendem Wasser probiert; sollte die Wasse noch zu weichlich sein, so gibt man noch ein Ei und eine Hand voll geriebene Semmel dazu; eine Viertelstunde vor dem Anrichten sticht man mit einem in heißes Wasser getauchten Anrichtelöffel längliche Klöße aus, legt sie sogleich in kochendes Salzwasser und kocht sie darin während einer Viertelstunde gar. Hierauf hebt man die Klöße mit einem Schaumlöffel auf die Schüssel, gibt sein geriebene und in Butter geröstete Semmel darüber und reicht gekochtes Obst dazu.

Kalbsherz gedämpft. Das in zwei Teile geschnittene Herz wird auf beiden Seiten in Butter nebst einem Stücken Zucker gelblich gesbraten, hierauf wird es aus der Pfanne genommen, in welcher man nun 2—3 Rochlöffel voll Mehl schön braun röstet, dies mit etwas Essig (welcher auch wegbleiben kann) ablöscht und mit Fleischbrühe, in Ermangelung dieser mit Wasser auffüllt. In diese Brühe gibt man eine Zwiebel mit Nelken, ein Lorbeerblatt, ein Citronenscheibchen und läßt die Fleischstücke in derselben weichdämpfen. Das wie oben zerschnittene Herz kann auch im Bratosen genau wie Rinderbraten gesbraten werden, nur darf ein Stücken Zucker nicht sehlen, und muß man dasselbe nachdem bräunen, bevor die Sauce gemacht wird, etwas mit Mehl stäuben und wenn dieses auch wieder schön gelb ist, erst mit Wasser ablöschen und dann gar werden lassen.

Rostbraten mit saurem Rahm. Man schneidet vom Rückgrat oder Rippenstück daumendicke Stücke, klopft sie tüchtig, reibt sie mit Salz, wenig Pfeffer und feinem Olivenöl ein und bratet sie auf dem Rost oder in der flachen Pfanne schön hellbraun. Dann legt man sie in eine geschlossene Kasserole, gießt sauren Rahm bei (nach Belieben etwas Kapern) und kocht sie eine Stunde lang auf schwachem Feuer.

Fricandeaux. Zu diesem sehr beliebten Gericht nimmt man ein Stück von der Kalbskeule, häutet, salzt und spickt es, gibt es mit Butter in eine Kasserole nebst einigen Chalotten, Wurzelwerk, Citronensscheiben, Lorbeerblatt, Pfeffer und Gewürzkörner und brät es unter häusigem Begießen schön gelb; nimmt es heraus, verrührt mit dem Fond einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, löscht mit einem Glas Weißewein ab und läßt die Sauce aufkochen, seiht sie durch und gibt sie zu dem Fricandeau. Hiezu passen Maccaroni sehr gut, indem man diese bergartig auf eine Schüssel aufhäuft und mit dem Fricandeau, welches in kleine Stücken geschnitten, ringsherum garniert.

Schwedische Fischspeise. Bereitungszeit 2 Stunden. - Für drei Personen. — Zutaten: 1 Kilo Schellfisch, 65 Gramm Butter, 65 Gr. Mehl, 4 Gier, 1/4 Liter süßer Rahm, 1/4 Liter Fischwasser, 5 Gramm Liebigs Fleischertrakt, 20 Gramm geriebener Parmesan= oder Schweizer= täse, Paprika. Der Fisch wird geputzt und in Salzwasser 20 Minuten abgekocht. Man bereitet dann eine dicke Rahmfauce, läßt dazu die Butter in einer Kasserole heiß werden, rührt das Mehl daran und gibt den Rahm, sowie Fischwasser, in welchem 5 Gramm Liebigs Fleischertrakt aufgelöst sind, langsam dazu, läßt die Sauce 5 Minuten kochen und stellt sie kalt. Der abgekochte Fisch wird von der schwarzen Saut be= freit, vorsichtig von den Gräten gelöst und in Stückhen geschnitten; die Sauce, die man mit 4 Eigelb vermischt, wird mit Salz und etwas Paprika gewürzt, der geriebene Rase, sowie die Fischstücken dazuge= geben, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und leicht darunterge= mengt. Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform und bäckt sie in 1/2-3/4 Stunde zu lichtbrauner Farbe.

Semmelschmarren. Man schneidet 2/3 eines gestrigen Kandbrotes, von welchem man zuerst die Kinde ringsum weggeschnitten, in seine Scheibchen (Dünkli), schichtet sie dicht auseinander in eine Schüssel und zerklopft etwa einen schwachen Liter lauwarme Milch mit zwei Eiern, die hierauf über das Brot gegossen wird. Letteres muß die Milch gestade aufsaugen, es darf darum nicht so viel Milch sein, daß sie über dem Brote steht, dieses soll nur ganz durchtränkt sein. Man deckt nun das Brot dicht mit einem Deckel und läßt es eine Stunde lang stehen. Hierauf wird in einer etwas tiesen Bratpsanne Schmalz heiß gemacht, die Wasse hineingebracht und gelb gebacken, dann mit einem Schäusels

chen zerstoßen, noch eine Weile gebacken und vor dem Anrichten mit Zucker, nach Belieben auch Zimmt und kleinen Rosinen bestreut. Soll der Schmarren zu Fleisch in Sauce serviert werden, so läßt man letztere Zutaten weg.

Rote Rüben (Kanden). Man wäscht die Wurzeln, ohne etwas von ihnen abzuschneiden oder sie im geringsten zu verleßen, und kocht sie bis sie völlig weich sind. Dann zicht man sorgfältig die Haut ab, schneidet das Fleisch der Kanden in dünne Scheiben, gibt sie mit Kümmel, Salz, Zucker, sein geschnittenem Meerrettig in einen Steintopf, gießt gestochten und erkalteten Essig darauf und verschließt sie sorgfältig.

Kartosselsalat. So gewöhnlich dieser ist, wird er nicht überall gut zubereitet. Auf folgende Art schmeckt er recht sein und zart: Die Karstoffeln werden weich gekocht, geschält und geschnitten und dann einige Löffel warme Bouillon darüber gegossen und nun gut zugedeckt; in Ermangelung von Fleischbrühe kann man einige Löffel heißes Wasser, mit ein wenig Fleischertrakt vermischt, über die Kartosseln gießen oder etwas Kotwein. Nun rührt man 6 Löffel feinstes Olivenöl mit dem zerriebenen Eigelb von 4 Eiern, Salz und etwas Pfesser und 4 bis 5 Löffel Essig zusammen, legt eine Schichte Kartosseln in die passende Schüssel, gießt von obiger Sauce darüber, wieder Kartosseln u. s. w. und macht mit der Sauce den Schluß. Auf diese Art zubereitet, schmeckt der Kartosselsalat gut und ist auch dem Magen zuträglich.

Spinnt. Die gut verlesenen und gewaschenen Blätter werden in siedendem Salzwasser so lange gekocht, bis die Stengel weich sind und sich zerdrücken lassen, dann in ein Sieb abgeschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Mit der Hand wird er ballenweise fest ausgedrückt und auf dem Hackbrett sein verwiegt. Nun wird eine Gemüsesauce bezreitet, d. h. man röstet etwas Mehl in heißer Butter leicht gelb und gießt Bouillon zu (auf 50 Gramm Butter 40 Gramm Mehl und ½ Liter Bouillon). Der sein verwiegte Spinat kommt nun hinein und wird unter öfterem Kühren zu einem dicklichen Brei gekocht. Nach Belieben kann man ihn mit Scheibchen von hart gesottenen Eiern oder Spiegelseiern garnieren.

Käsekeulchen. Man nimmt ½ Liter seines Mehl, ebensoviel gestiebenen Käse, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 4 Eier, 30 Gramm Preßhese, 125 Gramm Rosinen, gewiegte Citronenschale, so viel warme Milch, daß es ein geschmeidiger Teig wird. Der geriebene Käse wird mit dem andern zusammen verarbeitet. Wenn die Masse eine

gute Stunde gegangen ist, treibt man sie wie einen Ruchen aus, sticht kleine runde Kuchen und läßt sie eine Stunde am warmen Ofen stehen und bäckt sie dann wie Omeletten im Fett aus.

Französische Spinatomeletten. Man wäscht eine Hand voll Spinat, macht ihn weich in der flachen Pfanne, ohne einen Zusatz, als nur Salz und Pfesser; es braucht 10-12 Minuten. Ein schönes Stück süße Butter, und, so viel man braucht, verklepperte Eier werden dann mit dem Spinat vermengt und der Länge nach schön in der Pfanne geformt. Muß heiß serviert werden.

Kartoffelbällchen zum Thee. Gekochte, geriebene Kartoffeln wers den mit Ei, Semmelbrösel, Zucker und Mehl vermischt, kleine, flache Bällchen geformt, diese nochmals in Semmelbrösel gedrückt und in Schmalz und Butter in der Pfanne braun gebacken. Mit Zucker und Zimmt bestreut, kommen sie warm zu Tisch.

Orangenextrakt. Man schält die Orangen, legt die Schalen in ein verschlossenes Gefäß und übergießt sie mit gutem Spiritus, läßt dies 3-4 Wochen stehen, füllt den Extrakt in Flaschen und verkorkt diese gut. Will man z. B. eine gute Limonade bereiten, so vermischt man Selterswasser mit etwas Zucker, Weißwein und ein wenig Orangensextrakt. Oder zu "Bischof" eine Flasche Rotwein, 16 Gramm Zucker und 1-2 Eßlöffel von diesem Extrakt.

Billiger guter briesschmarren. (Für 2 Personen.) ½ Liter gute Milch in die Pfanne oder Kasserol, welschnußgroßes Stück Butter und 3 Stück Würselzucker dazu, eine kleine Prise Salz; dieses läßt man ins Kochen kommen und schüttet langsam ¼ Liter mittelstarkes Gries hinein, dann stellt man die Masse an einen nicht zu heißen Platz des Herdes, lockert selbe wiederholt, daß sich nicht zu starke Kruste bildet. Es muß schön flockig werden, dazu Kompott von Pflaumen oder frischem Obst.

Semmelspeise. Von 4 Brötchen wird die Rinde abgerieben, die Krume in Wasser eingeweicht, und nach kurzer Zeit wieder ausgedrückt, dann 50 Gramm Butter schaumig gerührt, 3 Eidotter dazugegeben, darauf die Semmel darin verrührt, und nun der steifgeschlagene Schnee der Eiweiß, etwas Salz und Muskatblüte hinzugefügt. In einer kleinen, flachen, mit Butter ausgestrichenen Form wird diese Masse bei mäßiger Hitze während einer halben Stunde gebacken, dann in zierliche Stücke

geschnitten, in die Terrine gelegt, kochende Fleischbrühe darauf gegossen und zu Tisch gegeben. Reicht für 5-6 Personen.

Farbige Eier leicht herzustellen. Sine Farbe für rote Sier erhält man aus Fernambukspänen, zartes Rosa oder Purpurrot aus mehr oder weniger gepulverter Cochenille, braun färbt man mit Kaffeesatz, strohgelb mit Zwiebelschalen, blau färbt man auch mit Lakmus, wozu man ein Körnchen Soda fügt. Auf mit Lakmus gefärbten Siern lassen sicht mit verdünntem Ssig purpurrote Zeichnungen andringen, ein tieses Violet gibt den Siern die Abkochung des Blauholz, gießt man dann einen Löffel Ssig dazu, so wird eine zweite Abkochung lila gefärbt, gibt man statt Ssig eine Messerspize voll von neutralem, chromsaurem Kali, so bekommt man schwarze Sier, die sich gut für weiße Zeichnunzen eignen, grün färbt man mit einer Hand voll grünem Salat, Spinat u. s. w. Für jede Farbe muß zuerst durch einige Minuten langes Kochen mit dem in geringer Wenge anzuwendenden Farbstoff eine Farbbrühe hergestellt werden, in welcher die zu färbenden Sier sechs dis zehn Winuten kochen müssen.

Aufbewahrung von Pelzwerk. Es kommt die Zeit, wo die Pelzsweren wieder versorgt werden müssen. Wie viele Hausfrauen zersbrechen sich den Kopf, wenn sie im Spätjahr ihre Pelze wieder in Gesbrauch nehmen wollen, daß sich trot aller Fürsorge dennoch Motten eingenistet haben. Hiezu einige Winke:

1. Pelzwaren dürfen an keinem sonnigen Tage gelüftet werden, da durch die Wärme und Sonnenschein Motten hervorgelockt werden. Es ist von großer Bedeutung, Pelzwerk an trüben Tagen im Freien zu klopfen und einige Stunden der Luft auszusetzen, bevor es ins Sommers

quartier wandert.

2. Größtes Interesse erfordern namentlich Pelz-Fußteppiche. Bei diesen genügt obiges Verfahren absolut nicht, sondern dieselben müssen einer ganz gründlichen Reinigung unterzogen werden. Das beste Versfahren hiefür ist das von F. X. Banner, Zurichter, Korschach. Derselbe besorgt das Reinigen ganz vorzüglich.

3. Naphtalin in Kugeln ist Naphtalinpulver weit vorzuziehen. Pulver verliert rasch den Naphtalingeruch und haben wir dann nur

noch Staub, was die Motten eher fördert.

4. Pelzwaren sind in stark bedrucktes Zeitungspapier vollständig einzupacken und müssen dann erst noch in Stoff oder Packpapier einzehüllt und eingenäht werden.

Diese Winke, wenn sie befolgt werden, ersparen mancher Saus=

frau viel Verdruß, Zeit und Geld.