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

Band: 27 (1905)

Heft: 40

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: 24.08.2025

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. 10. | Oktober 1905

Ueber Bügeln.

Von Dr. R. B.

Wenn wir einmal in unseren heutigen Haushaltungen Umschau halten, so wird es uns auffallen, in welch mannigfachen Formen und Systemen ein oft gebrauchter Haushaltungsgegenstand, das Bügeleisen, uns entgegentritt. Da finden wir namentlich das alte Bügeleisen, in das ein glühender Bolzen mit großer Schwierigkeit hineingeschoben wird und nach kurzer Zeit wieder mit einem andern, inzwischen erhitzten Bolzen ausgewechselt werden muß. Dieses alte, von Urgroßvaters Zeiten übernommene Verfahren ist nicht nur umständlich, sondern wegen der notwendigen Voraussetzung eines guten Kohlenfeuers sehr kostspielig; namentlich aber macht es infolge der dem Ofen und dem Eisen entströmenden Hitze das Bügelzimmer geradezu zu einem Fegfeuer, so daß die Bügeltage in solchen Haushaltungen den Schrecken der Hausfrau und der Dienstboten bilden. Da haben wir ferner die Bügeleisen, die direkt auf eine erhitzte Platte gestellt werden, die deshalb leichter zu handhaben sind, aber sonst die sämtlichen unangenehmen Begleiterscheinungen des alten Eisens beibehalten haben. Man hat aus diesem Grunde vielfach versucht, die Bügeleisen von jeder Feuerung unabhängig zu machen, und ist dabei auf jene Eisen gekommen, die mit Holzkohlen, künstlichen Glühstoffen 2c. direkt geheizt werden. Ganz abgesehen davon, daß die Erneuerung der Brennstoffe zeitraubend ist, verursachen die letzteren meistens bedeutende Gasausdünstungen und bedecken die ganze Umgebung, darunter natürlich auch die Wäsche, mit einer dicken Ascheschicht. Ein besseres Resultat liefert schon das mit Gas oder Spiritus geheizte Bügeleisen, indessen muß man auch hier die üblen und gesundheitsschädlichen Gerüche und Gase mit in Kauf nehmen.

Auf jeden Fall weist die Anwendung der verschiedenen Methoden bei diesem Haushaltungsgegenstande darauf hin, daß dieser bisher noch

nicht in einer solchen Vollendung im allgemeinen Gebrauche ist, wie er den billigen Anforderungen an Zweckmäßigkeit und Bequemlichkeit entspricht. Die Lösung dieses Problems war allerdings erst der neuern Zeit, dem Zeitalter der Elektrizität, vorbehalten geblieben, das uns u. a. auch ein elektrisches Bügeleisen bescheert hat. Dieses beseitigt in der gründlichsten Weise alle mit den oben erwähnten Systemen verbundenen Uebelstände, erfüllt seinen Zweck auf die vollkommenste Art und ist äußerst einfach zu handhaben. Man verbindet nämlich nur das Bügeleisen durch eine leichtbewegliche Schnur mit der elektrischen Leitung, erhält es dadurch in wenigen Minuten gebrauchsfertig und kann dann den ganzen Tag ohne Unterbrechung mit demselben arbeiten. Die üblen Gerüche, die gesundheitswidrigen Gase, der Schmutz und die Asche fallen naturgemäß hier fort, ebenso wie auch die Hitzeentwickelung im Bügelraume vermieden wird, da der elektrische Strom nur auf das Bügeleisen selbst einwirkt. Wieviel Zeitersparnis damit verbunden ist, daß das Eisen ununterbrochen benutzt werden kann, braucht wohl nicht besonders hervorgehoben zu werden.

Manche Hausfrau würde sich nun vielleicht gerne die Vorteile dieser neuen Errungenschaft zu Nutzen machen, wenn sie nicht in dem Vorurteile befangen wäre, daß das elektrische Bügeln ein Luxus und daher viel zu teuer sei. Diese Annahme ist eine vollständig falsche, denn Thatsache ist, daß diese Methode des Bügelns sogar die billigste darstellt. Eine Stunde elektrischen Bügelns kostet nämlich nur 4 bis 20 Pfennig, je nach der Höhe des Preises für den elektrischen Strom und je nachdem ob das Bügeleisen an eine elektrische Leitung für Kraft oder für Licht angeschlossen werden kann. In Berlin z. B. kostet die Kilowattstunde für Kraft nur 12 Pfg., so daß dort das elektrische Bügeln in einer Stunde einen Kostenaufwand von 4 Pfg. verursacht.

Wir wollen hierbei die große Bedeutung nicht unerwähnt lassen, welche die elektrischen Bügeleisen für Schneiderwerkstätten, Konfektionshäuser, Hutmacher, Hutfabriken, Wäschefabriken, Bügelanstalten u. s. w. haben. Für diese Betriebe ist ein zu jeder Zeit gebrauchsfertiges Bügeleisen besonders wertvoll, die Arbeitszeit wird auf das Beste ausgenutzt und die Arbeiter bezw. Arbeiterinnen werden frisch und gesund erhalten.

Was noch die Anschaffung eines elektrischen Bügeleisens angeht, so betragen dieselben nach dem uns vorliegenden Preiskataloge der Fabrik elektrischer Heiz- und Kochapparate „Prometheus“ G. m. b. H. in Frankfurt a. M. 10 bis 14 Mark und spielen gewiß keine Rolle, wenn man die direkten Vorteile und großen Annehmlichkeiten in Betracht zieht, die mit dem elektrischen Bügeln verbunden sind.

Das Fallobst in der Küche.

Das unreif abgefallene Obst liefert ein nicht zu unterschätzendes Material, besonders für Landbewohner. Meist wird es aus Unkenntnis oder Bequemlichkeit einfach als Schweinefutter verwendet. So sammle man z. B. abgefallene Aprikosen, Reineclauden und Mirabellen in Körbe, lege sie, falls sie noch hart sind, einige Tage in die Sonne zum Nachreifen und koche sie dann in etwas Wasser zu Brei, füge nach Geschmack Zucker hinzu und lasse alles nochmals gut kochen, fülle die Masse in Steintöpfe und verwerte die Marmelade als Brotaufstrich, Kompott oder Beigabe zu Klößen und dergleichen Gerichten. Fallobst gibt ebenfalls einen guten Essig. Man kann hierzu alles Obst durcheinander nehmen. Man zerstampft es so klein wie möglich, schüttet es in ein gutes, sauberes Faß oder einen großen Steintopf, gießt auf 25 Liter Obst 20 Liter kochendes Wasser und stellt das Gefäß an einen warmen Ort. Nach etwa einer Woche ist das Obst in Gärung geraten, und man gießt das Flüssige nun durch ein reines Tuch in ein anderes Gefäß, fügt etwa 3/4 Liter Bierhefe und ein halbes Schwarzbrot hinzu, das man klein schneidet, deckt einen dicht schließenden Deckel darauf, bindet eine dicke, wollene Decke darüber und läßt es vier Wochen ruhig stehen, ohne daran zu rühren. Danach ist der Essig gut und kann in sauber gespülte, trockene Flaschen abgezogen, verkorkt und verbraucht werden. Falläpfel sind vorzüglich zu Gelee, Apfelsaft, zu Suppen und Limonaden und zur Bereitung von Apfelwein zu verwenden. Reiferes Fallobst wird am besten abgebacken. Fallbirnen ergeben ein vorzüglich haltbares Birnenmuß. Reife Fallpflaumen rührt man zu Pflaumenmus, macht sie, geschält, zu süßen Pflaumen, Marmelade oder Saft ein; auch geben sie einen wohlschmeckenden Liqueur. Alles Fallobst läßt sich auch sogleich frisch zu Kompott, Suppen und Saucen verbrauchen. Fallbirnen kann man auf viele Weise gleich als Birnenklöße, Birnen mit Hirse, schlesisch Himmelreich, Essigbirnen verwerten. Birnensaft mit Essig vermischt ist ein angenehm kühlendes Getränk für die heiße Jahreszeit.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Goulasch à la minute. Ochsenfleisch von Lummel, Nierenstück oder Huft wird in 2 Centimeter große Würfelchen geschnitten, in ein Löffel heißem Fett mit einer feingeschnittenen Zwiebel und 1—2 Kochlöffelchen Mehl rasch schön gelb gebraten, Salz, nach Belieben etwas Paprika und die nötige Fleischbrühe hinzugefügt und alles auf mässigem

Feuer in 10 Minuten gar gekocht. Nach Belieben können einige rund ausgestochene gebratene Kartöffelchen mitgekocht werden. Die Sauce wird, nachdem das Fleisch angerichtet, noch mit etwas feinem Estragonsenf kurz aufgekocht, mit einem Güßchen „Maggi's Würze" im Geschmack gehoben und dann rasch über das Fleisch gegeben.

*

Coteletten von Gitzifleisch. Die gut vorbereiteten Coteletten taucht man in lauwarme, zerlassene Butter, wendet sie alsdann in Brotbrösel und geriebenem Parmesankäse, dann in verkleppertem Ei und nochmals in Brösel und Käse, worauf man sie in kochendem Fett bäckt. Rosenkohl als Gemüse dazu schmeckt fein.

*

Gedünstetes Ochsenfleisch. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden. — Für 6 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Ochsenfleisch, 2 Zwiebeln, 50 Gramm Speck, 10 Pfefferkörner, 100 Gramm Butter, 1/4 Liter Rotwein, 3/8 Liter Wasser, worin 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt gelöst, 20 Gr. Mehl. — Ein mürbe geklopftes Stück Ochsenfleisch (vom Schweifstück) gibt man in eine Kasserolle, welche mit Zwiebeln, einigen Schnittchen Speck, wenigen Pfefferkörnern belegt ist, begießt es mit zerlassener Butter, salzt es und läßt es zugedeckt schön gelb anbraten. Alsdann gießt man 1/4 Liter Rotwein, ebensoviel gute Brühe aus Liebigs Fleisch-Extrakt dazu und dünstet es darin recht weich. Vor dem Anrichten wird das Fleisch herausgehoben, der Satz gut abgefettet, mit einem Eßlöffel voll Mehl und ein wenig Fleischbrühe verrührt, aufgekocht, durchgeseiht, über das angerichtete Fleisch gegossen und zu Tische gegeben.

*

Ganze Leber im Netz gebraten. Ist die frische Kalbsleber enthäutet und stark gespickt, so wird sie in einem gereinigten Kalbsnetz zugeschlagen und mit etwas Gewürz überstreut. Danach läßt man einige geschnittene Zwiebeln in 125 Gramm Butter gelb braten, legt die Leber hinein, gibt später etwas Salz, zwei Tassen Bouillon und etwas guten Wein dazu und läßt sie langsam weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Netz weg, gibt Bouillon, gestoßenen Zwieback, Nelkenpfeffer, sauren Rahm zur Sauce und serviert sie mit der Leber.

*

Gebratenes Ochsenfleisch. Man schneide vom Zipfel hübsche Plätzli, klopfe, salze und pfeffere sie, und lege auf jedes Stück ein Scheibchen Spickspeck, ein sehr kleines Scheibchen Knoblauch und ein Blättchen Petersilie, rolle sie zusammen, binde sie, wende sie in Mehl um und lasse sie samt einer gewiegten Zwiebel in Fett stark hellgelb braten, lösche alsdann mit einem Glas warmem Wasser und 1/2 Glas Rotwein

ab, lege 1/4 Lorbeerblatt dazu und lasse es zugedeckt 2 bis 2 1/2 Stunden langsam kochen. Vor dem Servieren werden die Fäden entfernt.

*

Leberküchlein. Ein Pfund Kalbsleber wird mit 1/8 Pfund Mark, etwas Citronenschale und Zwiebel fein gewiegt, 2 eingeweichte und ausgedrückte Semmeln, eine Handvoll Semmelmehl, 2 ganze Eier, Salz und Pfeffer gerührt, 2 Kalbsnetze gewaschen, etwas gesalzen, gleichmäßige Stückchen geschnitten und in jedes derselben ein Eßlöffel Fülle gebracht. Nun schlägt man den freien Teil des Netzes um die Fülle, formt runde Plätzchen daraus, gibt Butter in die Bratpfanne, brät sie rasch schön gelb auf beiden Seiten und würzt sie beim Anrichten mit etwas Zitronensaft.

*

Gebackene Häringe. Zwei große Salzhäringe werden 12 Stunden unter zweimaligem Wechseln des Wassers gewässert, enthäutet, entgrätet und fein gehackt. 300 Gramm Semmel werden geweicht, gut ausgedrückt, mit 200 Gramm Butter, 1 Ei und 1 Messerspitze voll feingehackten Zwiebeln geröstet, das Häringsfleisch darunter gerührt, daraus 4 Knödel geformt, welche in Semmelbrösel gewalzt und in heißer Butter gebacken werden.

*

Sardellensauce mit Petersilie zu Ochsenfleisch. 6 bis 8 entgrätete Sardellen werden mit einem Büschelchen frischer Petersilie oder einigen Wurzeln, einigen Schalottenzwiebelchen, dem Mark und der Schale einer halben Citrone klein gehackt. In einem Stückchen Butter wird ein Kochlöffel Mehl hellgelb geröstet, das Gehackte darin durchdämpft, mit leichter Fleischbrühe oder nur heißem Wasser verdünnt, nach Bedarf noch mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und gut ausgekocht. Nachdem man die Sauce durchpassiert und mit etwas Maggi gekräftigt hat, gibt man sie nebst einer kalten Beilage zu Siedfleisch.

*

Nudeln mit Ziegerkäse. Gute Eiernudeln werden in Salzwasser gekocht und in einem Sieb abtropfen gelassen. Indes rührt man einen gehäuften Suppenteller weißen Käse (Quark) klar und fügt 3—4 ganze Eier, Zucker, etwas Citronenschale, Zimmt und kleine Rosinen hinzu. Eine Form wird mit Butter gut ausgestrichen. Nun kommt eine Lage Nudeln, eine Lage Käse (recht dick den Käse) und so fort, bis oben Nudeln zu liegen kommen. Diese werden oben mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und 3/4 Stunden gebacken. Schmeckt vorzüglich.

*

Randengemüse. Nachdem die Randen wie zu Salat gekocht und heiß geschält sind, werden sie in zierliche Streifchen geschnitten. Dann

dämpft man in 30 Gramm frischer Butter einen Löffel voll Mehl und ein Theelöffelchen voll gestoßenen Zucker mit gehackter Zwiebel oder Petersilie gelb, gibt ein Löffel voll Essig (oder 2—3 Löffel voll sauren Rahm) und Fleischbrühe und Salz bei, daß es eine dickliche Sauce gibt, in welcher man die Randen aufkocht. Nach Belieben kann etwas Kümmel mitgedämpft werden.

*

Vorzügliche abgebrannte Klöße. 1 Tasse Milch, 1½ Tassen feines Weizenmehl, 34 Gramm Butter und etwas Salz stellt man zusammen aufs Feuer und rührt es dort so lange, bis die Masse sich vom Topfe ablöst. Wenn es ganz kalt ist, kommen 2—3 ganze Eier hinzu, dies rührt man wieder recht gut durch und kocht sodann die Klöße, die man mit einem Löffel nicht zu groß absticht, in siedendem Salzwasser fünf Minuten lang. Sie schmecken ganz vorzüglich.

*

Kapuziner. Von Milchbrötchen wird die Schale abgerieben und braun geröstet, die Brötchen in 4 Teile geschnitten und in gutem Rotwein eingeweicht, nachher in Ei und geröstetem Zwieback paniert, in schwimmender Butter gebacken und warm mit Zimmet und Zucker bestreut.

*

Omeletten. 6 Eier, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel feines Mehl, 125 Gramm Butter; Eidotter und Zucker werden ¼ Stunde gerührt, kurz vor dem Backen wird der Eierschnee mit dem Mehl hineingerührt. Erst mit dem Löffel aufgerührt, dann gebacken und auf eine Seite Konfitüren hineingethan und doppelt gelegt. Man kann sie auch nur mit Zucker und Zimmet bestreuen, auch Rhum aufgießen und anbrennen.

*

Holländische Waffeln. 65 Gramm trockenes lauwarmes Mehl wird mit etwas lauwarmer Milch und 8 Gramm Preßhefe zu einem Teig angerührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. 125 Gr. Butter werden leicht gerührt, nach und nach fünf Eigelb, ein ganzes Ei und 20 Gramm Puderzucker dem Hefenteig zugegeben, der Schnee der fünf Eiweiß daruntergezogen und die Masse nochmals zum Aufgehen gestellt. Wenn das Waffeleisen heiß und mit Speck bestrichen ist, wird die Masse eingefüllt, auf beiden Seiten gebacken, mit Zucker bestreut und warm serviert.

*

Tomaten-Marmelade. Die Tomaten müssen schön rot und tadellos frisch sein, man reibt sie trocken ab, bricht sie auseinander und dünstet sie mit etwas frischer Butter; einem Stückchen Citronenschale, einigen

Nelken und einem Stückchen Lorbeerblatt weich. Alsdann läutert man mit einem Glas Weißwein auf 1 Kilo Mark 1/2 Pfund Zucker, treibt die Tomaten durch und rührt sie tüchtig unter den geläuterten Zucker. Den folgenden Tag kocht man das Ganze nochmals auf und füllt es nach dem Erkalten in Gläser, die man mit Pergamentpapier überbindet und an trockenem Orte aufbewahrt.

*

Zwetschgenkuchen. Ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech wird mit einem guten Obstteig belegt, wie solche die Kochschule schon mehrmals brachte: Auf den Teig kommt nun folgende Mischung: 2 Eier werden mit 3 Eßlöffeln saurem Rahm verklopft und die Hälfte davon auf den Teig gegeben, dann die Hälfte einer Mischung von Semmelbrösel, Zucker, Zimmt, gewiegten Mandeln, Citronenschale und Sultaninen darüber. Auf diese nun die ausgesteinten, halbierten Zwetschgen gelegt, mit dem übrigen Rahm und Eiern übergossen, mit der andern Hälfte der Mischung übersät, Butterstückchen darauf geschnitten und gebacken.

*

Apfelkuchen. Schnitten oder Brösel von Semmel werden mit etwas Rhum angefeuchtet; saftige Aepfel werden mit Sultaninen und Zucker zu einem glatten Mus verkocht. Eine Auflaufform wird gut mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl ausgestreut und auf den fest bestreuten Boden der Form eine Lage Apfelmus gegeben, dann das übrige Reibmehl, obenauf der Rest von Mus; als Schluß etwas Semmelmehl und reichlich Stückchen frischer Butter. Bei mäßiger Hitze etwa eine halbe Stunde gebacken und vorsichtig gestürzt. — Zum Einfüllen muß das Mus abgekühlt sein, und wenn es zu dünn sein sollte, ist es mit etwas Kartoffelmehl zu binden.

*

Tomatenmus. Man nimmt reife Tomaten, wäscht sie und bricht sie in Stücke, kocht diese, läßt sie kalt werden, nun drückt man das Fleisch durch ein Sieb. Auf jede Obertasse, der so gewonnenen Masse rechnet man eine Obertasse voll Zucker. Das wird nun zusammen gekocht, bis es die richtige Dicke hat. Dieses Mus ist sehr gut.

*

Süße Eierschnitten. Für 1 Person 1—2 Eier, 1 Kaffeelöffel gestoßener Zucker und eine Prise Zimmet und schlägt dieses gut. Dann bäckt man nicht zu frische Weißbrotschnitten in heißer Butter schön gelb und legt diese in die Eier. Einen Augenblick zugedeckt stehen gelassen und serviert. Schmeckt sehr gut.

*

Gries-Auflauf. 1 Liter Milch wird siedend gemacht, dann 100 Gramm Gries hineingestreut, unter fortwährendem Rühren dick gekocht und in eine Schüssel zum Erkalten hingestellt. Inzwischen rührt man 100 Gramm Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, gibt 100 Gramm Zucker darunter und vermischt es mit dem abgekühlten Griesbrei, worunter man zuletzt den festgeschlagenen Eierschnee mischt. Die Masse füllt man alsdann lagenweise mit etwas Obstmarmelade in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelbrösel ausgestrichene Form und bäckt sie während 3/4 Stunden schön gelb.

*

Dicker Reis. Ein Pfund guter Reis wird einigemal gebrüht und dann 1 1/4 Liter kochende Milch hinzugethan und auf schwachem Feuer weichgekocht. Reis darf man nicht rühren, da er danach leicht anbrennt. Zuletzt kommt etwas Salz hinein und beim Anrichten Zucker und Zimmet darüber.

*

Brotkuchen. 2 Tassen feingeriebenes Brot oder Zwieback, 1 Liter Milch, 125 Gramm Zucker, ein wenig Butter, das Gelbe von 4 Eiern und die abgeriebene Rinde einer Citrone mische man gut durch, bringe die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Kuchenform und backe sie im Ofen ziemlich gut, doch nicht zu stark. Alsdann streiche eine Lage Eingemachtes darauf, und zu oberst den Eierschnee, vermischt mit etwas Zucker und dem Saft einer Citrone, bringe den Kuchen nochmals in den Ofen und backe ihn bis er braun ist.

*

Wespennester. 1 Pfund süße Mandeln, die ungeschält auf einem reinen Tuch abgerieben sind, werden in Stäbchen geschnitten. 1/4 Pfund Zucker, einige Löffel voll Schokolade und der Schnee von 4—5 Eiern werden vermengt und die Mandeln dazugetan. Hiervon setzt man mit einem kleinen silbernen Löffel kleine Häufchen auf ein mit Papier oder Oblaten belegtes Backblech und backt sie in nicht zu heißer Bratröhre. Erst wenn sie erkaltet sind, nimmt man sie ab.

*

Roher Krautsalat, der sich den ganzen Winter über hält. Man hobelt schönes Rotkraut recht fein und lang, salzt es gut ein und läßt es bis zum folgenden Tage stehen. Dann drückt man es vollkommen aus und legt es in einen Steintopf. Zwischen jede Schicht Kraut streut man etwas feingeriebene Zwiebel und ganzen Pfeffer. Nun gießt man abgekochten, jedoch wieder völlig erkalteten Essig so auf das Kraut, daß dasselbe bedeckt wird, beschwert es mit Brett und Stein, oder mit einem Porzellanteller, bindet es zu und braucht es später wie Frisches zu Salat oder Dämpfkraut.

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