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

Band: 27 (1905)

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: 18.02.2026

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. 12. | Dezember 1905

Unsere Gallertstoffe in der Küche.

Früher kannte man als Gallertstoff nur den Stand von Kalbsfüßen, den bereits unsere ältesten Kochbücher erwähnen. Heute verwendet man diesen Stand nur noch zu sauren Fleischspeisen und auch da ist er zum teil bereits durch die Gelatine verdrängt worden. Die Wissenschaft der Neuzeit hat uns verschiedene sogenannte künstliche Gallertstoffe in die Küche gebracht, welche die Vorzeit nicht kannte. Dahin gehört in erster Linie die Gelatine. Dieselbe wird durch Auskochen von schwammigen und zelligen Knochen, Knorpeln und Sehnen unter Hochdruck gewonnen, sorgfältig gereinigt und in Tafeln geformt. Dieser „Leim" hat wenig Nährwert, spielt aber gleichwohl in der Kochkunst eine sehr bedeutende Rolle, denn er bildet die Grundlage zu allen Sulzen und Gelees. Gelatine oder „tierischer Leim" ist nur ein Surrogat für die viel bessere und teurere Hausenblase, hat oft einen unangenehmen, leimartigen Beigeschmack und sollte für bessere Gelees, Aspiks, für süße Speisen usw. gar nicht gebraucht werden. Namentlich bei letzteren wird das feine Aroma oft arg beeinträchtigt. Gute Gelatine muß klar und durchsichtig sein. Hausenblase besteht aus dem reinsten tierischen Leim, sie wird durch Trocknen der Innenhaut der Störfische gewonnen. Gute Hausenblase ist geruch- und geschmacklos, hornartig, halb durchsichtig, weiß, höchstens gelblich weiß. Sie muß frei sein von Blutäderchen, in kaltem Wasser stark aufquellen, beim Kochen sich vollständig lösen und gekocht und erkaltet eine farblose, durchsichtige Gallerte bilden. Dr. Ruß gibt als Kennzeichen besonderer Güte an, daß sie beim Kauen sehr fest an den Zähnen klebt und in dünnen, durchschimmernden Platten dem Lichte gegenüber Regenbogenstrahlen zeigt. Die echte Astrachaner Hausenblase ist weiß mit bläulichem Schimmer, löst sich, nachdem sie in Wasser eingeweicht, vollständig auf und erstarrt zu einer farblosen, durchsichtigen Gelee. Hausen-

blase ist bedeutend wertvoller als Gelatine, im Ankauf auch viel teurer, gibt aber beim Gebrauch auch weit mehr aus; 5 Gramm Hausenblase ersetzen 8 Gramm Gelatine. Es gibt auch eine minderwertige Hausenblase, kenntlich daran, daß sie ganz kraus ist, sich schwer auflöst und in erwärmtem Zustand einen auffallenden Fischgeruch äußert. Dieselbe ist nicht aus der Schwimmblase, sondern aus dem Gedärm des Fisches hergestellt. Beim Gebrauch in der Küche wird die Hausenblase mit einem Hammer tüchtig bearbeitet, zerkleinert und etwa 24 Stunden in lauem Wasser eingeweicht — ungefähr ein viertel Liter Wasser auf 20 Gramm Hausenblase. Sie wird alsdann so lange im Wasserbade gekocht, bis sie vollständig gelöst ist. Man läßt sie durch ein Tuch laufen, und so ist sie fertig zu jeder weitern Verwendung. Den besten Gallertestoff für unsere feineren Speisen gibt ohne Zweifel Agar-Agar, das sind getrocknete Meeralgen, die im Wasser wie Fischleim aufquellen, auch unter dem Namen vegetabilische Hausenblase und spanische Gelatine bekannt. Agar-Agar kommt von Japan, China und Westindien und hat den großen Vorzug vor andern Gallertstoffen, daß es nicht verfälscht werden kann, da es eine Moosart ist. Man kauft es in federleichten, porösen, etwa 30 Centimeter langen und 3 Centimeter dicken Stangen. Dieses Ceylonmoos gibt, einfach in Wasser gekocht, schon eine wohlschmeckende Gallerte und ist in seiner Heimat ein beliebtes Nahrungsmittel. Es findet bei uns zu allen Gelees Verwendung, ist in Wein und Wasser löslich, wird erst eine Viertelstunde in Wasser eingeweicht, dann ausgedrückt und in 3/8 Liter Wasser oder leichtem Wein auf der heißen Herdplatte gelöst und durch ein Mulltuch gegossen. Ehe man Hausenblase und Gelatine kannte, bediente man sich häufig des Hirschhorns als Gallertstoff. Bei den heutigen weit besseren Hilfsmitteln ist dasselbe jedoch fast ganz außer Gebrauch gekommen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Suppe von Bratenknochen. Man röstet von einem Kalb-, Reh- oder Hasenbraten, nachdem sie klein gehackt, die Knochen in wenigen Eßlöffeln voll Palmin, gießt einige Liter Wasser dazu, fügt Suppenwurzeln, Salz und einen halben eingeweichten Semmel hinzu und läßt die Suppe zwei Stunden lang kochen, gibt etwas Liebig's Fleischextrakt bei, gießt sie durch ein Sieb und richtet sie über Klößchen oder weichgekochten Maccaronistücken an.

*

Petersiliensuppe. Vor allem ist diese Suppe sehr gesund. Man röstet in Butter 3—4 Kochlöffel Mehl hellgelb, löscht mit Wasser ab,

salzt nach Geschmack und läßt die Suppe etwa eine Viertelstunde kochen, dann gibt man eine große Hand voll feingewiegte Petersilie hinzu, läßt noch ein wenig kochen und legiert die Suppe mit einem oder zwei Eiern.

*

Einfache Wurzelsuppe. Zwei Mohrrüben, eine halbe Sellerieknolle, eine Petersilienwurzel und ein Löffel Kümmelkörner werden mit 1½ Liter Wasser und einem Löffel Salz eine Stunde gekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, verkocht sie mit einem bräunlichen Buttermehl, kräftigt mit Maggis Suppenwürze und richtet sie über in Palmin geröstete Brotwürfel an.

*

Bairische Leberknödel und klare Suppe aus Liebig's Fleisch-Extrakt. Bereitungszeit: 1½ Stunden. — Für 6 Personen. Zutaten: 5 alte Semmeln, 2 Eier, Salz, eine Tasse kalte Milch, 250 Gramm Leber, verschiedenes Gewürz, für 15 Cts. Kalbsfett, 3 Kochlöffel Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleischextrakt und Suppenkraut, Zwiebel, Zitronenschale, Ochsenmark oder Kalbsnierenfett.

Man nimmt 5 alte Brötchen, schneidet sie fein, thut Salz, 3 Eier und eine Tasse kalte Milch dazu, läßt das Brot ordentlich durchziehen und bereitet so einen ziemlich weichen Brei. Unterdessen schabt man 250 Gramm Leber fein, entfernt alle Sehnen (die Sehnen kann man in die Suppe legen), thut eine kleine Zwiebel, etwas Knoblauch, wenig Majoran, ein kleines Stück Zitronenschale, für 20 Cts. Ochsenmark oder Kalbnierenfett daran und wiegt alles recht fein. Ist dies geschehen, so vermischt man die oben angegebene Masse mit der Leber und drei kleinen Kochlöffeln Mehl, wenn man es liebt, Pfeffer und Maskatnuß zufügend, mengt mit dem Kochlöffel alles recht gut durcheinander und formt mit der Hand daraus mittelgroße Klöße. Man kocht sie, wenn sie nicht zu groß sind, 20 Minuten in Salzwasser, dem man eine halbe Sellerieknolle, Suppenkraut, die Lebersehnen und 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt zusetzt. Vorzüglich zu Sauerkraut!

*

Rindfleisch-Klößchen. 10 Personen. ¾ Stunden. 375 Gramm derbes Rindfleisch werden fein aus den Sehnen geschabt, mit 60 Gramm gewiegtem Rindertalg vermischt und im Mörser gestoßen. Hierauf rührt man 60 Gramm Butter mit zwei Eigelben schaumig, fügt ein geschältes, gewässertes und gut ausgedrücktes Weißbrot hinzu, etwas Salz und gestoßene Muskatblüte, verrührt alles tüchtig, schlägt leicht den Schnee von zwei Eiweißen dazu und formt von dieser Masse kleine Klöße, die 15 bis 20 Minuten in Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt gekocht

werden. Sollte die Masse zu fest sein, die je lockerer um so vorzüglicher ist, so mische man sie mit einem Löffel süßem Rahm.

*

Ragout von Kalbsmilken in Blätterteigpastete. Zwei Kalbsmilken (Brieschen) werden nachdem das Häutige entfernt ist, im frischen Wasser ausgewässert, so daß sie schön weiß werden. Dann werden sie langsam blanchiert und in kaltes Wasser gelegt. In einem Liter Fleischbrühe mit Gemüse und Gewürz halb weich gekocht, werden die Milken, wenn sie erkaltet sind, in kleine, viereckige Stücke geschnitten, dazu werden 12 Champignons, eine weichgekochte Kalbszunge, 24 Gries- oder Fleischklöße und eine Hand voll weichgekochte Morcheln gegeben. Die Milkenbrühe wird an eine weiße Mehlschwitze gegossen und zu einer mildschmeckenden weißen Sauce dicklich gekocht; mit drei Eigelb abgezogen und mit Zitronensaft abgeschmeckt, wird die Sauce an das Ragout durch ein Spitzsieb gegeben, einmal rasch aufgekocht und bis zum Servieren das Geschirr in ein heißes Wasserbad gestellt, zum Anrichten in eine Blätterteigpastete gefüllt und sehr heiß zu Tisch gegeben.

*

Kalbsleber à la Bourgeoise. Die Kalbs- oder junge Rindsleber spickt man ringsum mit Speckstreifen, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt sie in Butter allseitig schön anbraten. In einer anderen Pfanne wird eine braune Sauce bereitet, dann gibt man die Leber samt einem Glas Rotwein, Salz, Pfeffer, Petersilie und nach Belieben etwas Thymian und Basilicum hinein, verschließt die Pfanne hermetisch und kocht den Inhalt auf ganz mäßigem Feuer in zwei bis drei Stunden gar. Beim Anrichten wird die Sauce entfettet und mit einigen Tropfen von „Maggis Suppenwürze" vermischt.

*

Blumenkohl. Ein schöner Blumenkohl wird gereinigt und gewässert, dann mit siedendem Salzwasser zugesetzt und weich gekocht, doch so, daß er nicht zerfällt. Alsdann macht man in der Bratpfanne Schweineschmalz heiß, legt die schön geschnittenen Röschen hinein und bratet sie hellgelb auf beiden Seiten.

Andere Art. Die zerteilten Blumenkohlröschen werden weich gekocht, diese alsdann in einem Teig, der ein wenig dicker als ein gewöhnlicher Omelettenteig ist, gedreht und in schwimmendem Fett, Oel oder Butter hellgelb gebacken.

*

Plattenmus. 6 Eier werden mit 60 Gramm gestoßenen Mandeln, 100 Gramm Rosinen, 100 Gramm gestoßenem Zucker, $^3/_{10}$ Liter Rahm

gut geschlagen, in eine die Ofenhitze ertragende, tiefe, mit Butter ausgestrichene Schüssel gethan, im Ofen gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut, serviert.

*

Heringssalat. Zwei abgewaschene, abgezogene und entgrätete Heringe wiegt man fein, nimmt einen Teller voll ungekochtes Sauerkraut, drückt es rein aus, vermengt es mit den Heringen nebst vier Eßlöffeln feinem Oel, einer Tasse gewiegten Kapern und dem nötigen Essig.

*

Semmelgeräusch. Man schneidet vier große altbackene Semmeln in Stücke, nachdem man zuvor die Rinde abgerieben hat, weicht sie in Milch einige Stunden, verrührt die feingeriebene Masse mit vier Eiern, etwas Salz, einer Prise Muskatnuß, 3 Löffel Zucker und wenig Zitronenschale und füllt sie in eine große, butterbestrichene Bratpfanne, in der man sie im Ofen eine Stunde bäckt. Man schneidet den Semmelkuchen in Stücke, häuft diese scheiterhaufenförmig an, bestreut sie mit Zucker und gibt gedünstetes, getrocknetes Obst nebenher. Die abgeriebene Rinde benützt man zum Ueberkrusten von Koteletten, Frikandellen usw.

*

Schaumsauce. Hiezu schlägt man zwei frische Eier, gibt 1/4 Liter Weißwein, einen Theelöffel Mehl, Zucker, Zitronenscheibe und ganzen Zimmt hinzu. Das alles wird unter fortwährendem Schlagen auf starkem Feuer bis vor's Kochen gebracht, bis der Schaum steigt und dann rasch in eine Schüssel gegossen und dann noch ein wenig geschlagen.

*

Schüsselrahm. Auf je eine Tasse süßen Rahm quirlt man ein Ei, einen Eßlöffel Mehl, zwei Kaffeelöffel Zucker und einige Tropfen Orangenblütenwasser ab; die Masse wird in eine gut mit Butter bestrichene Emailschüssel gegeben, im Zwischenofen gebacken bis sie konsistent ist, mit Vanillezucker bestreut und warm zu Tisch gegeben.

*

Weinstrudel. 190 Gramm gedörrtes und gestoßenes Weißbrot wird mit 40 Gramm Zucker und 6 Eiern gut vermengt und in einer Pfanne oder Platte gut gebacken. Dann macht man zwei Glas Weißwein heiß mit 100 Gramm Zucker und wenig Zimmt und gießt diesen vor dem Auftragen über das gebackene Brot.

*

Käseküchlein. Man reibe 125 Gramm guten Käse, gebe zu diesem etwas feinstes Mehl, wenig Safran, Salz und Rosinen, nebst ein bis

zwei Eiern, dann noch so viel Rahm oder Milch dazu, bis das ganze teigartig wird; dann gebe man löffelweise von dieser Masse in kochend heiße Butter und backe sie schön gelb.

*

Eierkäse. Man nehme 200 Gramm Chesterkäse, stoße denselben in einem Mörser und füge nach und nach zwei Eidotter und das Weiße eines Eies hinzu, zuletzt 1/4 Liter Rahm. Man rühre alles gut durcheinander und backe es 10 Minuten in kleinen Krustaden.

*

Obsttörtchen. 1/4 Kilo Butter wird mit 125 Gramm Zucker zwei Eigelb und 1/2 Kilo Mehl, etwas abgeriebener Zitronenschale, recht geknetet, messerrückendick ausgerollt, kleine Kuchen mit einem Glas ausgestochen, mit einem Rändchen umgeben, mit Ei bestrichen und im Ofen gelb gebacken. Beim Gebrauch legt man Eingemachtes darauf oder auch frisches Kompot und nach Belieben noch Schlagrahm darauf.

*

Billiger Mürbeteig zu Obstkuchen. 375 Gr. Mehl und 125 Gr. feiner Zucker werden gemischt auf einem Backbrett mit 1/4 Pfund Butter recht klar geknetet und in der Stärke eines Federkieles ausgerollt. Dann werden entweder mit einem Glase runde Küchlein ausgestochen oder ein großer runder Kuchen auf bestrichenes Blech gelegt und gebacken.

*

Schmelzei (Fondue). Feines, schnell einzuschiebendes Gericht, nach der Suppe gegeben. — 250 Gramm feingeriebener Schweizerkäse wird mit 1/2 Liter süßem dickem Rahm und drei Eigelb verrührt. Darauf nimmt man eine tiefe Kasserole und läßt darin 50 Gramm gute Butter schmelzen, thut die Käsemasse dazu und läßt unter stetem Umrühren das ganze auf ziemlich starkem Feuer kochen, bis es rundherum zu brodeln und zu steigen beginnt. Dann muß das Gericht sofort in eine heiße Schüssel gethan und so schnell wie möglich aufgetragen werden.

*

Chocoladen-Pudding. Zuthaten: Eine Unze Cacao, zwei knappe Unzen Zucker, zwei Unzen Gries, ein Liter Milch und etwas Vanille, Milch, Cacao und Zucker werden gut verrührt aufs Feuer gebracht. Wenn es kocht, streut man den Gries unter stetem Rühren hinein (Ich weiche mir den Gries in etwas Wasser ein.) Ist alles gut durchgerührt, läßt man es noch einigemale tüchtig aufkochen und füllt die Masse in die mit Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten gestürzt mit Vanillesauce gereicht. Zur Sauce nehme ich auf einen Liter Milch ein Eigelb. Die Masse reicht für vier bis fünf Personen.

Buttercake. Die sehr leicht verdaulichen Cakes eignen sich vorzüglich zum Frühstück und schmecken besonders gut, wenn sie frisch aus der Pfanne zum Thee gegessen werden: 1 Liter Vollmilch wird mit sechs Eiern gut verquirlt und etwas gesalzen. Dazu wird ein Theelöffel voll Natron, der in einem Eßlöffel voll warmen Wassers aufgelöst ist, gethan, und dann wird das Ganze mit soviel Mehl vermengt, daß es einen festen Teig gibt, den man in dick mit Butter ausgestrichene Pfännchen oder Formen tut und 20 Minuten bei raschem Feuer backen läßt.

*

Aepfel im Soufflet. So viel Tafelteilnehmer da sind, so viel mittelgroße, tadellose Borsdorfer Aepfel werden geschält, ausgeherzt und die entstandene Höhlung mit rotem Fruchtgelee gefüllt, alsdann die ganzen Aepfel in Zucker getaucht und dicht nebeneinander in eine Form gestellt, deren Boden dick mit süßer Butter belegt ist. Man läßt die Aepfel darin im Ofen fast gar werden und zieht sie alsdann wieder heraus, so daß sie erkalten. Inzwischen hat man Eier mit Zucker und einer Kleinigkeit Rum gut schaumig geschlagen; diese gießt man kurz vorher, ehe die Speise auf den Tisch soll, über die Aepfel in die Form, schiebt diese abermals in den Ofen und bringt sie dann zur Tafel, sowie das Soufflet gestiegen ist und eine leicht angebräunte Farbe zeigt.

*

Kastanien-Compot (brennendes). Man schält die Kastanien, dann werden sie in siedendem Wasser gebrüht, von der innern Haut befreit, dann dünstet man sie in wenig Wasser zugedeckt weich, legt sie trocken auf eine Schüssel, bestreut sie mit ziemlich viel fein gestoßenem Zucker, gießt auf 40 Kastanien zirka 3/8 Liter guten Rum darüber und zündet denselben unmittelbar vor dem Servieren an. (Auf 40 Kastanien rechnet man etwa 200 Gramm Zucker.)

*

Ein vorzüglicher Eierkuchen. Eine Obertasse mit feinem Weizenmehl wird mit ebensoviel recht kochendem Wasser, welches unter stetem, tüchtigem Rühren langsam darauf gegossen wird, gebrüht. Ist die Masse etwas verkühlt, wird das Gelbe von drei Eiern hinzu gethan, die Schale einer halben Zitrone und der Saft der ganzen Zitrone hinzugefügt. Zuletzt kommt das zu Schnee geschlagene Eiweiß daran, alsdann wird der Teig mit heißem Fett auf beiden Seiten hellgelb gebacken und sogleich gegessen.

*

Einfacher polnischer Kuchen. 200 Gramm frische Butter werden mit vier Eigelb und 10 Gramm Vanillezucker abgerieben, dann 100

Gramm geschält geriebene Mandeln und der Schnee der vier Eiweiß nach und nach dazu getan, schließlich 20 Gramm Mehl darunter gerührt. Diese Masse wird auf ein ziemlich weites Tortenblech gestrichen und fast fertig gebacken. Dann wird von drei bis fünf Eiweiß ein fester Schnee geschlagen, mit drei bis vier Eßlöffel Vanillezucker, ein Kaffeelöffel Mehl und 70 Gramm geschälten, fein stiftlig geschnittenen Mandeln gemischt, gleichmäßig über den Kuchen verteilt, nochmals ins Rohr gestellt und lichtgelb gebacken.

Gefüllter: Der Kuchen wird wie der vorherige bereitet; wenn er fast fertig gebacken ist, wird er mit Marmelade bestrichen und darüber kommt dieselbe Schneemasse wie oben und wird ebenso gebacken.

*

Feuerbeständiger Kitt. Nimm 2/3 des besten Kalk und 1/3 feinen Hammerschlag und mische beides mit der gehörigen Quantität Wasser. Dies gibt einen Mörtel, der fast so hart wie Eisen wird und sehr gut zur Anlage von Feuerungsplätzen paßt.

*

Gute flüssige Fleckseife kann selbst bereitet werden, wenn man gute Hausseife schabt, in Flaschen füllt und Salmiakgeist darüber gießt. Man schüttelt dann die Flasche tüchtig und läßt sie verkorkt stehen. Hat sich die Seife aufgelöst, so verdünne man die Mischung durch weiteres Aufgießen von Salmiak, bis sie Syrupdicke hat. Mit dieser Lösung reibe man die Fettflecken ein und wasche sie in lauwarmem Wasser nach.

*

Seifenreste zu verwerten. Stückchen weißer Seife, Mandelseife oder andere gute Toilettenseife schneide in kleine Scheibchen und löse sie in kochendem Wasser auf und zwar eine Tasse voll Wasser auf eine halbe Tasse Abfälle. Sobald die Seife sich aufgelöst hat, rühre man Hafermehl dazu und mache einen festen Teig. Dieser wird in ausgeölte Tassen gedrückt in der Höhe von kleinen, dünnen Kuchen. Diese Seife ist sehr mild und für Kinder sehr angezeigt. Eine gute Seife zur Vertilgung der Tintenflecke erhält man, sobald man zum Seifenbrei etwas Kleie und feingesiebten Sand mengt. Abfälle der braunen Küchenseife löse man in heißem Wasser und füge der abgekühlten Mischung Scheuersand oder fein geschabten Ziegelstein hinzu. Diese Masse ist ausgezeichnet zum Zinnscheuern und Reinigen der Fußböden.

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