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

**Band:** 28 (1906)

Heft: 1

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: 11.12.2025** 

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

yol,

# Roch=& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 1.

Januar 1906

## Aleber moderne Nachtisch-Plastik.

eber moderne Nachtischplastik bringt das soeben ausgegebene 6. Heft der illustrierten Zeitschrift "Neber Land und Meer", (Stuttgart, Deutsche Verlags = Anstalt) eine amusante, von mehreren originellen Illustrationen begleitete Plauderei, der wir Folgendes entnehmen: Wo eine fröhliche Tischgesellschaft beisammen ist, entfalten sich gewöhnlich eigenartige Talente, und es machen sich unter diesen besonders die plastischen geltend. Es ift ja ein alter Brauch, aus weichen Brotkrumen nicht nur kleine Rügelchen zu formen, mit denen man über den Tisch herüber und hinüber allerlei neckische Kurzweil treibt, sondern auch kleine Figuren, Tier= und womöglich felbst Menschengestalten, und es gibt Rünftler, die sogar aus Speiseabfällen, wie Fischknochen und Krebs= scheren und Krebsnasen, die possierlichsten Gebilde dieser Art herzustellen vermögen. Zur Herstellung derartiger Sachen und Sächelchen gehört nicht gerade ein besonders kunstlerisches Geschick, immerhin aber ein gewisses Raffinement, das sich indes erlernen läßt. Der Deffert= plastiker ist ja so wie so kein Improvisator, sondern hat sich in den meisten Fällen seine Rolle sorgsam einstudiert, weshalb er auch sein Hilfsmaterial vorsorglich in der Westentasche mit sich führt — will befagen Stecknadeln mit weißen und mit schwarzen Röpfchen, einige Wachsstreichhölzchen und etwas Briefpapier für den Fall, daß das Papier der Tischkarte zu seinen Zwecken nicht ausreichen follte. Fast alles übrige findet er auf dem Tische, wie Zahnstocher, vor allem aber seine "plastische Masse", die Brotkrume, von der er sich einen genügen= den Vorrat sichern muß, bevor der Tisch von den Brotresten gefäubert wird. Wie man Bogel-, Fisch- und einzelne Menschengestalten herstellen tann, ergibt sich in vielen Fällen auf den ersten Blick; auch die Her= stellung eines Hummers aus einer Apfelsinenschale bietet keine sonder= liche Schwierigkeit dar. Für Schnecken bedarf man nur etwas Brotkrume, sowie zweier Rußschalen und zweier Stecknadeln mit schwarzen Röpfen, und ein niedliches fettes Schweinchen läßt fich aus einer Zwetschge herstellen, der man ein abgeschnittenes Cigarrenende als Schnauze und vier Streichhölzchen als Beine gibt, während der Stil in natürlicher Beise das Ringelschwänzchen veranschaulicht. Die Banane liefert das Material zu einem prächtigen Bogel, zu deffen Füßen zwei Bahnstocher aus Federposen herhalten muffen; mit einer Gabel ritt man die Oberfläche etwas rauh, damit sie das Federkleid besser dar= stellt, während man das hölzerne Stielende zu einem Schnabel zurecht= schneidet und die Augen aus Stecknadelköpfen herstellt. Die "Nonne" wird aus zwei Orangen aufgebaut, von deuen die untere in einem Weinglase steht und ganz von dem Taschentuch verdeckt wird, welches das Ordensgewand vorstellt. Als Augen dienen zwei Stückhen weißes Papier, in denen die schwarzen Röpfe der Stecknadeln, mit denen man fie anheftet, die Pupillen markieren. Auch für den "Don Juan" bedarf es fast nur derartiger Requisiten. Wie man sich des Blumen= schmuckes der Tafel zu diesen Kunstwerken bedienen kann, zeigt die "Raiferin von China". Ihren Grundstock bilden zwei mit einem Bahnstocher aufeinander gespießte Apfelsinen und ihr Kleid ein um diese geschlungenes buntes seidenes Taschentuch, den charakteristischen Ropf= schmuck dagegen liefern Blumen, wie der Tischschmuck sie darbietet. Die Arme und Beine des "Don Juan" bestehen aus Knallbonbonshüllen, und als Mandoline dient eine große Kastanie. Daß man allen diesen Kiguren nicht nur einen bestimmten Gesichtsausdruck, sondern auch bis zu einem gewissen Grade Leben und Bewegung verleihen kann, zeigen die beigegebenen Abbildungen. Die Orangen leisten dabei ganz be= sonders gute Dienste, für das krause Lockenhaar sorgen die Blüten= blätter des Chrysanthemums, und sogar den keck aufgerichteten Schnurr= bart "Es ist erreicht", kann man aus den trockenen Gräsern der Blumen= vase herstellen.

## Mann, Frau und Lebensmittelfälschung.

ie kam soeben aus einer Sitzung der Gesellschaft gegen Nahrungsverfälschung, in der der gelehrte Professor Scharfauge einen Vortrag über diesen Gegenstand gehalten hatte.

"Kaffee kann ich Dir nach dem Diner nicht geben," sagte die besperzte Hausfrau.

"Ja, warum denn nicht?"

"Weil der meiste Kaffee mit Cichorie, Erbsenhülsen und Weizenkleie verfälscht ist." "Wirklich? Wer sagt so?"

"Professor Scharfauge. Der kennt den Rummel. Du solltest gesehen haben, wie er uns zeigte, wie Zucker mit Gips und Kalksalzen gefälscht wird."

"Nun, ich verlange keine süße Speise. Hast Du nicht etwas Gelee

zum Nachtisch?"

"Gelee? D Heinrich, das würde ich Dir unter keinen Umständen vorsetzen. Du weißt wohl nicht, daß die meisten Gelees aus den Uebersbleibseln der Apfeldarren hergestellt werden, daß sie aus Stärkekleister bestehen, der mit Glukose versüßt, mit Kohlenteer gefärbt, mit Chemiskalien versetzt und mit Salichlsäure präserviert werden."

"Was Du nicht sagst!"

"Es ist wahr, Heinrich, und die meisten Extrakte, die beigesett sind, um das Gelee schmackhaft zu machen, wie Citrone, Apfelsine und Vanille, sind giftig, sie bestehen zu 90 Prozent aus Holzalkohol. Du weißt doch, daß das ein tödliches Gift ist."

"Ich muß mich nur wundern, daß wir noch leben. Hast Du sonst

was zu effen?"

"Ich weiß nicht. Der Professor wird uns morgen wieder einen Vortrag halten, in dem er uns zeigen wird, wie der Tee verfälscht wird, wie schädlich verdorbene und präparierte Fleischspeisen sind, wie Milch und Brot verfälscht werden."

"Ja, von was sollen wir denn leben?"

"Der Professor sagt, daß Gemüse im allgemeinen rein und uns verfälscht sind. Aber unser Händler scheint sie nie zu haben."

"Laß nur sein, meine Liebe. Ich werde heute Abend und morgen

im Restaurant speisen."

"Warum das, Heinrich?"

"Ja, es mag von schlechtem Geschmack meinerseits zeugen, wenn ich mich lieber bei vernünftiger Diät langsam vergiften lasse, als daß ich gar nichts esse und vor Hunger umkomme."

## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

Suppe mit Markschnitten. Von vorrätigen Anochen wird eine kräftige Brühe bereitet, Ochsenbeine, sowie allfällig vorhandene Schweins- und Kalbsknochen werden zerkleinert (letztere in Fett gebraten), mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und langsam zum Sieden gebracht; wenn beim Siedepunkt angelangt, fügt man die Garnitur, sowie etwas Salz dazu und kocht die Brühe langsam 3 Stunden. Milchbrot wird

in Scheiben geschnitten und gelb gebacken. Dann wässert man Rinders mark aus, legt es in Scheiben auf die Semmelschnitten, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und behält sie auf einem Blech solange im Ofen, bis das Mark durchsichtig ist. Hierauf wird sofort angerichtet und mit der durchpassierten Knochenbrühe, die man beim Anrichten mit einem Güßchen "Maggis Würze" noch im Geschmack gehoben, rasch und heiß serviert.

Kalbslunge. Die Kalbslunge wird mit Wurzelwerk 1½ Stunden gekocht, dabei öfters durchstochen, dann herausgenommen, abgekühlt und fein geschnitten. Nun wird eine hellgelbe Einbrenne mit etwas gehackter Zwiebel gemacht; diese wird mit der Brühe, in der die Lunge gekocht wurde, und etwas Essig oder Citronensaft aufgegossen; es muß eine sämige Brühe sein. Darauf gibt man die geschnittene Lunge, Citronenschale, etwas Thymian und eine Messerspiße Paprika hinein. Es muß noch eine Viertelstunde kochen. Mit Salzkartosseln, Knödeln oder Keisist dies Gericht sehr gut.

Fleischcroquettes. Man hackt das Fleisch mit Petersilie und Zwiebel recht sein, setzt Salz, Pfesser und Muskatnuß zu nebst eingeweichtem und gehacktem Brot und einem Ei. Das alles wird mit dem Kochlösseltüchtig durcheinander gemengt, bis es eine zusammenhängende Wasseist. Wenn es zu naß sein sollte, mengt man etwas Mehl darunter, im entgegengesetzten Falle noch ein Ei. Nun werden längliche Würstchen geformt, in Semmel gewälzt und in heißer Butter oder Schmalz gesbacken.

Bairische Kalbsvögel. Man schneidet von einer Kalbskeule runde Stücke, so groß wie Koteletten, aber noch einmal so dick, häutet sie, bestreut sie mit Salz, klopft sie und spickt sie mit Speck. Dann bratet man sie mit frischer Butter auf beiden Seiten schön hellbraun und betropft sie während des Bratens mit Citronensaft. Man gibt dazu Salat und Kompott. Statt des Betropfens mit Citronen kann man die Kalbsvögel, nachdem sie geklopft und gespickt sind, am Tage vor dem Braten mit etwas kochendem Essig brühen und so über Nacht stehen lassen.

Rindfleisch gerolltes. Man klopft dünne Scheiben zartes Kindfleisch und bindet dies samt einem dünnen Scheibchen Speck, etwas Wache holderbeeren und Salz zu einem Köllchen. Diese legt man über Nacht in Essig. Vor dem Braten wälzt man sie in Mehl und bratet sie dann

in Butter schön braun auf beiden Seiten, dann erst deckt man sie zu und läßt sie eine halbe Stunde weiter braten.

Pickelkeiner Fleisch. Man nimmt 1 Kilo Kindfleisch, saftig, aber nicht sehnig, am besten vom Lenden, 125 Gramm Ochsenmark, 30 rohe Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten, das Fleisch schneidet man in Würfel von der Größe einer Haselnuß. In einen kupfernen Topf mit gut schließendem Deckel gibt man nun einige kleine Stückhen Ochsenmark, dann kommt eine Lage Kartoffeln, sein gehackte gelbe Küben, Sellerie, Lauch, Salz und Pfesser, dann eine Lage Fleisch. Man wiederholt dies, dis alles verbraucht ist. Nun schließt man den Topf sest zu und kocht es ganz langsam gar (wenn möglich nicht auf offenem Feuer). Es ist dies ein kräftiges und namentlich ein bei Herren sehr beliebtes Essen.

Inline Peefstenks. Man hackt das Fleisch mit Petersilie und Zwiebel und ebenso viel eingeweichtem Brot als man Fleisch hat, streut Salz, Pfesser und Muskatnuß darüber, bringt zwei Eier (oft ist ein Ei genug) und etwas Mehl dazu und bearbeitet es tüchtig mit dem Kochlössel, formt runde Klöße daraus, drückt sie etwas breit und backt sie in heißer Butter schön braun. Wenn man übrige Sauce hat, löscht man die Butter damit ab, im andern Falle röstet man einen Kochlössel Mehl und löscht mit Fleischbrühe von Liebigs Fleischertrakt oder Wasser ab. In dieser Sauce läßt man die Beefsteaks noch eine Viertelstunde kochen.

Gänsebraten Bischof Martin. Ungefähr ein Schock recht schöne, echte Kastanien werden nach dem Abschälen gebrüht und von der braunen Haut befreit, dann in kochender Butter gar gedämpst und mittels Reibekeule durch einen Durchschlag durchgedrückt; hierauf reibt man die Gänseleber ebenfalls durch und vermischt sie mit dem Kastanienspüree, gibt dazu 250 Gramm gehacktes Schweinesleisch, seingeswiegte Perlzwiedelchen, Petersilie, Salz, Pfesser, Champignons und verrührt alles tüchtig. Zuweilen wird zu den Kräutern etwas Schnittslauch und Salbei hinzugegeben. Ist die Masse gehörig vermischt, so dämpst man sie in einem Tassentopf voll Fleischertraktbrühe etwa zehn Minuten und füllt diese Farce nun in den Leib der Gans, die man zunäht und 1½ Stunden, wenn möglich am Spieß, brät. Die abgestropfte Bratensauce macht man nach dem Entsetten mit Krastmehl und etwas Kahm sämig.

Füllung für Enten. 125 Gramm abgeriebene Semmelchen wers den in Wasser eingeweicht. Dann schält man einige Zwiebeln, etwa

60 Gramm, wiegt sie ganz fein und gießt kochendes Wasser darauf. Sie müssen zehn Minuten dämpfen, dann gießt man sie ab, vermischt sie mit eingeweichter Semmel, der leicht gebratenen Entenleber und einigen pulverisierten Wachholderbeeren, 250 Gramm sein gewiegter Schweinsleber, etwas Salbei, zwei Eiern, einer guten Messerspitze Paprika, Salz und Gewürz und streicht die Masse in die Enten, die man hübsch "dressiert" und zunäht.

\*

Rindfleisch, ausgebaken. 200 Gramm Mehl, 2 Eier, 2 Eßlöffel Olivenöl, 3 Gramm Salz, ein Achtel Liter kaltes Wasser. Siebe das Mehl in eine Schüssel, mache in die Mitte ein Loch, gieße Wasser, Salz, Del, die Eigelbe hinein, mische tüchtig. Der Teig muß, vollkommen glatt gerührt, so dick sein, daß er auf dem Rücken des Löffels als Decke ½ Centimeter liegen bleibt, 20 Minuten vor Gebrauch schlage das Eiweiß und vermische es mit dem Teig. Gleichmäßig messerückendick geschnittene Stücke von gekochtem Kindsleisch werden über und über in die Masse getaucht und rasch in heißem Backsett gelbbraun gebacken.

\*

Gefüllte Enteneier geben eine vorzügliche Beigabe für den Abendstisch. Man koche sie hart, schäle sie und teile sie in zwei Längshälften. Alsdann reibe man die Dotter durch ein seines Sieb, backe drei Chamspignons, eine kleine Chalotte, ein Dutend Kapern, eine Scheibe masgeren, gekochten Schinken ganz sein, mache von einem halben rohen Sidotter eine kleine Remouladensauce, gebe alle die obengenannten Insgredienzien hinein und fülle damit die Eier je mit einem kleinen Berg, bis die Masse aufgebraucht ist.

\*

Gratinierte Tomaten. Von zehn Tomaten werden kleine Köpfschen abgeschnitten und das Innere ausgedrückt. 250 Gramm Bratenssleisch ohne Haut und Sehnen werden mit zwei Sardellen und einem Löffel Kapern seingehackt. In einem Geschirr werden dann 60 Gramm Butter erhipt, darin eine halbe gehackte Zwiebel und etwas Petersilie sowie das Fleisch angedämpst, mit einem halben Glas Weißwein, etwas Bratenjus und Fleischbrühe abgelöscht und langsam eingedämpst, gewürzt, mit Citronensast abgeschmeckt, drei Eigelb hinzugegeben und nochmals dick eingekocht. Wenn das Ganze halb erkaltet ist, werden die Tomaten damit hoch aufgesüllt, glattgestrichen, mit Panierbrot und geriebenem Käse bestreut, auf jede ein Stückhen Butter gegeben, auf ein mit Butter bestrichenes Blech geseht, garniert und in heißem Ofen in zehn Minuten scharf gebacken.

Chokoladenpudding mit Mandeln. 125 Gramm Butter werden schaumig gerührt, sechs Eigelb nach und nach und 125 Gramm Zucker dazu gegeben, ebenso 125 Gramm geriebene Schokolade und 125 Gr. mit einem Ei seingestoßene Mandeln, sowie 125 Gramm feingeschnittene Pomeranzenschalen, zuletzt den Schnee der sechs Eiweiß. Die Masse wird dann in eine mit Butter ausgestrichene, sowie mit Zucker bestreute Form eingesüllt und im Wasserbad im Ofen fertiggestellt. Eine Vanillessauce wird dazu serviert.

Semmel: Speise. Man schneidet altgebackene Brötchen ganz sein wie Dünkli, macht einen dünnen Omelettenteig, je mehr Eier desto besser. Gebe die Semmel in den Teig, mische sie gut mit diesem und salze nach Gutdünken. Wer es liebt, kann auch etwas Zucker und Rosinen beisügen. Nun macht man Schmalz in einer Bratpfanne heiß, gibt die Masse hinein und oben auf dieselbe noch einige Stückhen frische Butter. Stelle dies in den Bratosen und lasse es auf beiden Seiten schön gelb braten.

Kässchnitten. Sine Tasse voll übrig gebliebenen Mehlbrei versrühre man mit einem Si, etwas Salz und etwa 100 Gramm Käse (gerieben oder sein geschnitten) zu einer gleichmäßigen Masse. (Ja ohne Milch!) Diese streicht man ziemlich dick auf dünne Brotschnitten. In der Omelettenpfanne wird Butter heiß gemacht, die Schnitten darin nur auf einer Seite gebacken, mit der Breimasse unten, bis diese schön braun geworden und auf gewärmten Tellern sofort serviert. Sehr nahrshaft und gut zum Kassee.

**Buttermilhspeise**. Ein Liter Buttermilch vermischt man mit 125 Sramm Zucker und etwas abgeriebener Citronenschale. Dann löst man rote Gelatine in warmem Wasser auf, thut sie zu Milch und Zucker, rührt gut durch und gibt die Speise zum Erstarren in Schalen. Am nächsten Tage wird sie mit Vanillesauce öder Schlagrahm gereicht.

Fish-Pudding. Man kocht einen 1 Kilogramm schweren Hecht in Wasser mit Salz, Wurzelwerk und Gewürz gar, nimmt ihn aus der Brühe, beträufelt ihn mit etwas Citronensaft und läßt ihn erkalten. Dann löst man das Fleisch aus Haut und Gräten, hackt es sehr fein, reibt 250 Gramm Butter schaumig, fügt nach und nach vier Sidotter, eine Obertasse Milch, eine Obertasse geriebene Semmel, den gehackten Fisch, 2 Messerspitzen seingehackte Petersilie und 1 Prise Salz hinzu, zieht den steiten Schnee der 4 Weißeier unter den Teig, füllt denselben

in eine gebutterte Form und läßt den Pudding eine Stunde im Wasser= bade kochen, um ihn dann mit einer Pilz= oder Sardellensauce auf= zutischen.

Rosenparfüm. Um die Wohnzimmer im Winter rosendustig zu parstümieren, gibt die "Deutsche Rosenzeitung" folgende Anweisung: In ein gut verschließbares Gefäß schichtet man abwechselnd Rosenblätter von stark dustenden Sorten und Salz, dem einige Tropfen konzentrierster Alkohol zugefügt werden. Das Gefäß wird gut verschlossen und kühl ausbewahrt. Will man das Zimmer mit Rosendust erfüllen, so wird das Gefäß auf einige Zeit geöffnet.

\*

Tuch oder Leder auf Tichplatten zu befestigen. Zu diesem Zweck mischt man ein Pfund Weizenmehl, 2 Eßlöffel voll feinpulverisiertes Rolophonium und ein Eßlöffel voll recht seines Alaunpulver, rührt das Gemisch in einer flachen Schale zu einem gleichförmigen, dünnen Brei an, bringt diesen in einem Ressel oder Topf über Feuer und rührt so lange, die Masse keine Klümpchen mehr enthält, sondern ganz gleichsmäßig und so steif geworden ist, daß der Kührlöffel darin stecken bleibt. Zett bringt man die Masse in eine andere Schale und deckt sie gut zu, damit sich keine Haut bildet. Mit diesem sehr festen Klebestoff wird die betreffende Tischs oder Pultplatte ganz dünn gleichmäßig belegt und glatt gestrichen. Nun wird das Tuch darüber ausgebreitet und aufgepreßt und dann mit einer Kolle geglättet; die Enden werden erst nach dem Trocknen abgeschnitten. Hat man Leder aufzuziehen, so muß dasselbe vorher seucht gemacht werden; dann wird die Wasse tragen und das Leder mit einem Tuch glatt abgerieben.

Rosmarin als Räucherungsmittel. Das Verbrennen von einigen Zweigen Rosmarin auf einer Schaufel glühender Kohlen soll, wie von fachmännischer Seite mitgeteilt wird, ein viel besseres Parfüm und ein ebenso wirksames Desinfektionsmittel sein, wie das Räuchern mit Wachsholderbeeren und andern üblichen Ingredienzen.

\*

Das Anbrennen der Milch wird verhütet, indem man diese niesmals in einem vollständig trockenen Gefäß aufs Feuer setz; man muß dieses vielmehr stets bevor die Milch hineinkommt, mit frischem Wasser ausschwenken.