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

**Band:** 28 (1906)

Heft: 5

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:** 13.12.2025

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. Ballen

Mr. 2.

februar 1906

## Ginfache Desserts.

epfelscheiben in Ausbacketeig in Schmalz und Butter gebraten, Weinbeeren in dickgekochten Zucker getaucht, mit Puderzucker bestreut und erkaltet und einzeln in kleine Papiermanschettchen gelegt, ebenso kandierte Küsse, Pflaumen und Datteln bilden eine hübsche, abwechselungsreiche Dessertschüssel, deren Herstellung wenig Mühe verursacht. In Förmchen gedrückter Milchreis, den man umgestürzt mit Vanillesauce zur Tasel gibt oder den man, zu Bürstchen gerollt, in Semmel und Si paniert und in Fett ausbacken kann, hilft bei unerwartetem Besuch gut aus der Verlegenheit. Auch in den Fällen, wo das Hauptsgericht der Mahlzeit etwas knapp ausgefallen ist, bietet diese billige Nachspeise einen guten Ausweg. Griesslammeri und Griesbeignets, Schokoladenspeise von Gries mit Schlagrahm, Citronens, Weins oder Weißbiergelee, sie alle sind bekanntlich wenig kostspielig, in den Rezepten einsach, und doch geben sie dem Menu stets einen willkommenen Schluß.

Rettig, Kadieschen, Stangensellerie, Tomaten in Salz und Essig, Oliven vom Stein geschält, Käse, geröstete Peanuts, Paranüsse, Indianalmonds (Mandeln), Kokosnuß, Salzmandeln, Käsestangen, Chesterskakes, Käsesondues, die bei Diners nicht sehlen dürsen, sollte man der Abwechslung wegen auch zuweilen die Speisenfolge des täglichen Tisches beschließen lassen. In einigen Familien werden sogar als Nachtisch Wiredspickles, saure oder Salzgurken, rote Küben in Essig eingelegt und sauer eingemachte Pilze serviert. Daß alle süßen, warmen und kalten Mehls, Milchs, Giers, Sasts und Weinspeisen in das Gebiet des Kachtisches ausgenommen werden können, bedarf nicht erst der Ersachtisches ausgenommen werden können, bedarf nicht erst der Ersachtisches

wähnung.

## Gin neues amerikanisches Tafelgericht.

De n kalifornischen Restaurant ist es heute gang und gäbe geworden, Abalone = "Bhowder", eine Art Suppe, Abalone = Suppe oder Abalone = Steak zu effen. Abalone=Schalen sind in allen Farben, gleich der Perlmutter, ausgelegt und sie weisen, wie diese, große Schönheit auf. Die Abalone = Muschelindustrie hat sich heute zu einer der wichtig= sten geschäftlichen Unternehmungen entfaltet, die entlang der kaliforni= schen Ruste angetroffen werden. In Port Firmin befindet sich eine große Brutstätte, die sich über einen halben Acre ausdehnt, und die Bewohner dieses Dorfes ernähren sich fast ausschließlich von den Abalonefängen. Bis vor wenigen Jahren wurde die Minschel lediglich um ihrer Schale willen gefischt, die die Fabrikanten von Souvenirs teuer bezahlten. Erst die in den Bereinigten Staaten anfäßigen Chinesen machten auf die vorzügliche Beschaffenheit des Fleisches aufmerksam, und der Handel lag bis dahin fast ausschließlich in den Händen der bezopften Söhne des himmels. Wenn richtig zubereitet, gibt es wenige schmachaftere Gerichte als überhaupt ein Abalone = Steak, und die Suppen und Chowder werden von vielen Feinschmeckern jeder Fleisch= brühe vorgezogen. Die Abalone = Industrie hat sich im Laufe weniger Jahre ganz außerordentlich gehoben, und so wurden im Jahre 1903 3. B. über 800,000 Pfund Fleisch und nahezu vier Millionen Abalone= schalen gewonnen. Im Großverkauf wird das Abalonefleisch mit fünf Cents für das Pfund gehandelt, aber das gleiche Gewicht von Schalen, die befonders gute Eigenschaften besitzen, bringt den erstaunlichen Preis von 150,000 Dollars.

# Cht Kafermehl!

atur in der Kultur", so möchten wir die in jüngster Zeit mehr und mehr verbreitete, von den Aerzten vielsach vorgeschriebene Verwendung von Hafer zur täglichen Ernährung, besonders im Kindessalter nennen. Die hervorragenden Nähr = Eigenschaften dieser wohlschmeckenden Könnerfrucht durch ein besonderes Versahren "aufzusschließen" hat sich die Firma E. H. Knorr seit vielen Jahrzehnten ansgelegen sein lassen. Mit Recht genießen darum ihre Haser-Präparate, Hafermehl, Hafergrüße, Haferslocken, was feines Aroma, Leichtverdauslichkeit und Wohlbekömmlichkeit bei billigstem Preis anbetrifft, den besten Ruf.

## Getrocknete Walnuffe wieder frisch schmeckend zu erhalten.

o vielen Leuten schmeckt die getrocknete Walnuß nicht mehr, während sie in grünem, frischen Zustande, wo die etwas bitter schmeckende Haut noch leicht vom Kern zu entfernen ist, den gleichen

Leuten oft vorzüglich mundet.

Die Baumnüsse, so wie wir sie gegenwärtig im Laden erhalten, lassen sich auf folgende Weise wieder in ihren frühern Zustand zurücksbilden: Eine Blumenkiste wird mit Erde gefüllt. Darauf legt man die zu verjüngenden Walnüsse, deckt dieselben zweisingerdick mit Erde und läßt die Kiste, deren Inhalt gleichmäßig feucht gehalten werden muß, in temperiertem Raume stehen. Nach etwa 14 Tagen können die Nüsse herausgenommen werden.

### Rezepte. Erprobt und gut befunden.

**Brotsuppe.** Man weicht Brot in Wasser, drückt es aus und röstet es mit Zwiebel in Fett, streut ein Löffelchen Mehl darüber, gibt ebensfalls ein wenig Kümmel oder gestoßenen Ingwer und Nelken hinein, oder auch gar kein Gewürz, und beim Anrichten ein Ei, sowie etwas sauren Rahm. Selbstverständlich kocht man zuvor das Brot tüchtig zart durch.

Brotsuppe mit Parmesankäse. Man schneidet von drei gestrigen Brötchen die Kinde ab, schneidet das Innere in halbsingerdicke Scheiben, diese dann in kleine Vierecke, taucht sie in zerlassene Butter, legt sämtsliche nebeneinander auf ein Blech, bestreut sie dicht mit Parmesankäse und läßt sie im heißen Ofen gelbe Farbe annehmen. Nun werden die Schnittchen in die Suppenschüssel gelegt und mit guter kräftiger Fleischsbrühe übergossen und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt serviert.

**Lebersuppe.** 125 Gramm Kalbsleber werden fein verwiegt und mit Salz, Muskatnuß, Schnittlauch, Petersilie und 1 Ei gut verrührt und dieses sodann in die siedende Fleischbrühe gerührt. Hat man nur Wasser, setzt man der fertigen Suppe etwas Fleischertrakt oder Maggis Bouillon bei. Die Leber darf nur noch 2—3 Minuten aufkochen, sonst wird sie hart; auch soll die Suppe gleich aufgetragen werden.

Rehkoteletten (französische Art). Die Rehkoteletten werden hübsch zugestutzt, fein gespickt und nach Belieben über Nacht in folgende Beize

gelegt: Weißwein, etwas Kirschwasser, Salz, Pfesser, Muskatnuß, Lorsbeerblatt, ein Sträußchen Petersilie und einige Citronenscheiben. Nachsem die Koteletten abgetrocknet, werden sie in heißer Butter auf raschem Feuer angebraten, sobald sie weich sind auf einer heißen Platte in die Wärme gegeben. In der zurückgebliebenen Butter wird etwas Mehl gelblich gedünstet, eine sein geschnittene Schalotte, etwas verwiegte Petersilie, sowie Salz und Pfesser zugefügt, alles mit der nötigen Beize und, wenn vorrätig, etwas Bratenjus 15 Minuten aufgekocht, die Koteletten in die Sauce gegeben, durch und durch erhitzt und kranzförmig angerichtet. Die Sauce noch eingekocht, mit einem Güßchen "Maggis Würze" im Wohlgeschmack gehoben und die Koteletten damit maskiert.

Huhn à la Marengo. Zwei junge Hühner werden ausgenommen, abgesengt und roh in sechs dis acht Stücke geschnitten und gesalzen, mit einigen Löffeln Olivenöl, einer Scheibe Zwiebel und Petersilie etwa 30-40 Minuten zur Seite gestellt. In einer flachen Kasserolle mit Deckel gibt man einige Löffel Olivenöl. Ist dieses heiß (wenn es raucht), so gibt man die Geslügelstücke mit den Gemüsen zu und bratet sie mit geschlossenem Deckel rasch auf allen Seiten an, dämpst sie dann etwa zehn Minuten, stäubt einige Löffel Mehl auf, gibt drei Eßlöffel Tomatenpüree, einige Löffel Fleischbrühe zu und schmort das Geslügel in etwa 20-25 Minuten fertig. Dann richtet man es an und gibt mit Butter übergossene Nudeln dazu.

kleine englische Pratwürste. 2 Pfund schieres Schweinefleisch, 2 Pfd. derbes Kalbsleisch, 2 Pfund Nierentalg werden ganz sein durch die Fleischhackmaschine getrieben, mit etwa ½ Pfund eingeweichter Semmel, Salz nach Geschmack, gestoßenem Pfeffer, Gewürz, Nelken, sein geriebenem Wurstkraut, als: Pfefferkraut, Majoran, Thymian und Salbeiblättchen, sehr wenig Beisuß und geriebener Zwiebel oder Schalotte (auch nach Geschmack ein wenig Knoblauch) vermischt. Die Masse wird in dünne Därme gefüllt (die jetzt auch in Pergamentpapier imitiert werden) und fingerlang abgebunden. Sie werden sein gespeilert und in Butter oder Schmalz hellgelb gebraten.

**Sirn mit Ei.** In heiße Butter gibt man geschnittene grüne Peterssilie und ein wenig Semmelbrösel, die man gelblich anlaufen läßt. Dann gibt man dazu das gut ausgewaschene und blanchierte Hirn von Kalb oder Schwein, Salz und Pfesser und läßt es dämpfen; dann schlägt man ein Ei darüber und läßt es noch einige Minuten dünsten.

Gebackener King von gekochtem Schinken, Cornedbeef oder Suppensteisch als Gemüsebeilage. Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 4 Perstonen. — Zutaten: 1 Pfund gekochter Schinken, Cornedbeef oder Suppensseich, 5 Sier, 2 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebigs Fleischertrakt in 1 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst, 1 Eßlöffel Milch, Salz, nach Geschmack Muskatnuß, Butter, geriebene Semmel. Das Fleisch wird sein gehackt, von den Siern, Milch, Mehl und dem aufgelösten Liebigs Fleischs Extrakt ein Teig gemacht, das Fleisch darunter gerührt, mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt, das Ganze in eine sehr gut mit Butter ausgestrichene und geriebener Semmel ausgestreute Kingsorm gefüllt und in einem mäßig warmen Ofen gebacken. Nun stürzt man den King auf eine entsprechend große Gemüseschüssel und füllt das Gemüse hinein. Dies Fleischgericht eignet sich besonders gut zu jungen Erbsen, Carotten, Spargel, Blumenkohl oder Leipziger Allerlei.

Schafsragout mit Bohnen und gelben Rüben. Man schneide ein schösnes Stück Schaffleisch, ca. 1 Kilo, in kleine Stücken, salze und pfeffere diese ein, brate sie in Fett und röste alsdann in diesem einen starken Rochlöffel voll Mehl gelb. Gieße Wasser zu, daß es über dem Fleisch zusammengeht und lege Zwiebel mit Nelken hinein. Hierauf kommt eine dünne Lage Bohnen, seingehackte Petersilie und wieder Bohnen. Dann folgen Kübli, der Länge nach in zwei dis vier Stücke geschnitten, hierauf etwas Salz und Pfeffer und schließlich (wer es liebt) nach einer Weile kochen, noch halbgroße, beschnittene Kartoffeln obenauf, nochmals eine Prise Salz. Im Dampskochtopf oder sonst gut zugedeckt, langsam gekocht, wird es ausgezeichnet und gibt, jedes Gericht für sich (d. h. die Kübli gruppiere man um die Bohnen herum) angerichtet, ein gutes Mittagessen. Die Sauce kann noch passiert werden. Bohnen und Kübli geben dem Kagout und letzteres wiederum dem Gemüse einen vortrefslichen Geschmack.

Naché. Zu abgesottenen Kartoffeln sehr gut schmeckend. Uebrig gebliebenes Suppenfleisch oder Braten wird fein gewiegt, Butter heiß gemacht und etwas Mehl und Zwiebel sein geschnitten, hell geröstet, dann mit Fleischbrühe abgelöscht. Das Fleisch, etwas Salz, Muskat, eine sein gewiegte Citronenschale, der Saft einer Citrone, sowie etwas Essig nach Belieben hinzugethan, dieses bei tüchtigem Umrühren zu einem dicklichen Brei gut aufkochen lassen, dann angerichtet.

Hebrig gebliebenes Fleisch gut zu verwenden. Eine fein gewiegte Zwiebel dämpft man mit einigen Kapern in Butter einige Minuten

lang und fügt dann eine Prise Mehl (zum Binden der Sauce) bei, läßt es anziehen und löscht mit Bratensauce oder guter Fleischbrühe ab. Läßt eine Viertelstunde kochen, nachher läßt man die in beliebige Scheiben geschnittenen Fleischreste 10-15 Minuten mitkochen. Beim Anrichten ordnet man die Schnitten auf eine erwärmte Platte. Ein Sigelb verrührt man mit einem Kaffeelössel voll Essig und rührt es alsdann sehr schnell in die vom Feuer entfernte Sauce, gießt diese über das Fleisch und serviert sofort. Wer es liebt, kann auch einige in Scheiben geschnittene Cornichons beifügen.

Diroggen mit Dilgen. Bereitungszeit 1 Stunde. Für 4 Bersonen. Butaten: 250 Gramm Mehl, 110 Gramm Butter, 4 Eidotter, 1 Löffel Milch, 1 Teller frische oder 60 Gramm getrocknete Pilze, 18 Gramm Liebigs Fleisch-Ertrakt, Butter, Zwiebeln, Salz und Pfeffer nach Ge= schmack. Mehl, 40 Gr. Butter, Eidotter, Milch und etwas Salz werden so fest zusammengeknetet, daß der Teig sich leicht ausrollen läßt. — Die sauber gewaschenen Vilze werden fein gewiegt, mit 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, aufgelöst in 2 Eflöffel Wasser, 60 Gr. Butter, den Zwiebeln, Salz und Pfeffer eingeschmort. — Darauf wird die Farce durch ein Sieb gegoffen. Alsdann rollt man den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brette dunn aus und bestreicht ihn mitttelst eines Pinsels mit Gi, sett Häufchen von der Pilzfarce auf zwei Fingerbreit vom Rande und drei Fingerbreit von einander entfernt in der Größe einer Walnuß, schlägt die untere leere Seite des Teiges darüber, drückt den Teig rings um die Säufchen mit einem Weinglase halbmondförmig aus, worauf die Piroggen in Salzwasser gar gekocht werden. 1/8 Liter Pilzbrühe wird noch mit 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt gekräftigt, mit 50 Gramm Butter vermischt und als Sauce über die Viroggen gegeben.

Hate Kartosselküchli. Man macht am Abend ein Vorteigli von Hefe (für 15 Cts.), 2—3 Löffel Mehl in cirka eine Tasse lauwarme Milch. In einer kleineren Schüssel wird es über Nacht gedeckt (mit einem reinen Tuche), ins Zimmer oder in die Küche — wo es eben nicht gerade kalt ist — gestellt, damit man am Morgen sehen kann, ob die Hefe gut ist, d. h. das Teigli etwas in die Höhe getrieben hat. Nun nimmt man 375 Gramm Mehl und 375 Gramm gesottene, gesriebene Kartosseln, eine kleine Hand voll Salz und ein Stück süße Butter, so groß wie zwei Nüsse, läßt die Butter in einem halben Liter lauwarmer Milch zergehen und bringt alles samt dem Vorteigli in eine größere Schüssel und mengt es gut mit dem Kochlössel, gibt hiers

auf zwei Eier, die man erst etwas wärmt (durch kurzes Legen in warmes Wasser) in den Teig, den man tüchtig mit dem Kochlöffel besarbeitet. Wenn er Blasen wirft, läßt man ihn eine kleine Stunde lang ruhen, nimmt ihn dann auf das Nudelbrett, walkt ihn schwach singers dick aus und sticht mit einem gewöhnlichen Wasserglas, dessen Kand man immer wieder in Mehl taucht, runde Küchlein aus, die im schwimmenden Fett (darf reines Schweinesett sein, am besten aber ist Palmin) gebacken werden. Sie gehen sehr auf, sind — wenn man das Fett gut abtropsen läßt — leicht verdaulich und schmecken mit Zucker und Zimmt bestreut vortrefslich zu Kassee oder kalter Kompotte.

Mehlspeise von Schwarzbrot und Sauerkirschen. 375 Gr. Kirschen reibt man sauber ab, entsernt die Stiele und Steine, vermischt die Kirschen mit 90 Gramm Zucker, deckt sie zu und läßt sie zwei Stunden stehen. 4 Eidotter werden mit 90 Gramm Zucker schwarzbrot darunter gegeben, ebenso 1/8 Liter zu Schnee geschlagener Rahm, 1 Theelöffel Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone und eine Prise Salz nebst dem steisen Schnee der 4 Eiweiß. Auf den Boden einer mit Butter ausgestrichenen Form kommt nun eine Schicht von dieser Masse, dann eine Schicht der gezuckerten Kirschen, wieder Brotmasse und so fort, dis die Zusthaten verbraucht sind. Den Schluß macht das Brot. In einem mäßig heißen Ofen backt man die Speise eine Stunde und serviert sie mit einer Kirschsauce. (Für 6 Personen.)

Seidene Zenge zu waschen. Seidene Zeuge und Tücher wäscht man am besten in Theewasser und spült sie dann in Branntwein rein aus, worin etwas Zucker aufgelöst ist, und bügelt sie noch feucht. Zum Bügeln bedient man sich eines nur halbwarmen Stahles und legt Papier zwischen Bügeleisen und Zeug. Um Wagensettslecken aus fardisgen Stoffen zu entsernen, nehmen Sie Citronenöl oder gereinigten Terspentinspiritus, benetzen die Flecken damit, dann reiben Sie mit Flanell oder grauem Löschpapier nach, bis die Flecken vollständig verschwunden sind, darnach mit Wasser, in welchem etwas Kindsgalle gelöst ist.

Um schwarze Glacehandschuhe aufzufrischen, nimmt man einen kleinen Löffel voll Salatöl unter Zusatz einiger Tropfen schwarzer Tinte, trägt diese Flüssigkeit mit der Spitze einer Feder auf die Handschuhe, und läßt dieselben an der Sonne trocknen.

Wer Strohmatten im Hanse verwendet und diese, wenn sie schmutzig sind, mit Seife reinigt, wird wenig erbaut von dem Ergebnis sein, denn

die so abgeseisten Matten erhalten ein graugelbes Aussehen. Will man sie gut und richtig säubern, bürstet man diese Matten mit scharfer Bürste mit warmem Salzwasser ab.

Kleiderbürsten rein zu halten. Die eben gebrauchte Bürste reibe man jedesmal gegen ein reines Papier, welches man mit einer Hand gegen die scharse Kante des Tisches hält, so lange, bis das Papier, welches man beim Reinigen immer verschiebt, rein bleibt. Dies ist in einigen Augenblicken geschehen. Man schont hierdurch die zu reinigenden Kleidungsstücke; oft leiden die Kleidungsstücke durch die unreinen Bürsten mehr als vom Gebrauche und vom Staube, und das viele Auswaschen mit Soda oder Seise ist denselben auch nicht zuträglich.

Dem Hartwerden der Petroleumdochten beugt man vor, indem man sie noch neu in Seifenwasser oder Essig auskocht.

Das Absterben der Blattspiken bei Palmen. Um diesem Nebelstande abzuhelfen, sorge man dafür, daß die Pflanzen stets Feuchtigkeit und Wärme haben. Trockene Luft, wie dies in geheizten Zimmern stets der Fall ist, schadet den Pflanzen, man kann diesem durch häufiges Abswaschen der Blätter mit einem weichen Schwamm viel nüßen, auch öfteres Ueberbrausen mit einer Blumensprize ist sehr ratsam.

Das Verkitten der Fußbodenfugen, welches teils der Schönheitssinn verlangt, teils aber noch mehr aus gesundheitlichen Kücksichten geboten ist, läßt sich leicht und dauerhaft durch eine innige Mischung von frischem Käse (Quarck) und ungelöschtem Kalk bewerkstelligen. Man nimmt auf fünf Teile Käse einen Teil Kalk und setzt, wenn man den Kitt gefärbt zu haben wünscht, gelben Ocker und andere Erdfarben zu. Dieser Kitt erhärtet in den Fugen zu einer steinharten Masse, die sich nicht im Wasser auslöst und dem Auswaschen der Böden widersteht.

Ein vorzügliches Mänsegift ist Chromgelb (chromsaures Bleioryd), wie es als gelbe Malersarbe, namentlich aber auch zum Anstreichen der Etiketten in Gärtnereien verwendet wird. Man überzieht 1 Pfund Roggenkörner durch Kneten mit den Händen mit gewöhnlichem Kleister und vermengt ein Viertelpfund Chromgelb mit 50 Gramm Weizenschl. In dieses Pulver wirft man die verkleisterten Körner und läßt sie trocknen.