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

Band: 28 (1906)

Heft: 18

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

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Ericheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 5.

Mai 1906

Moderne Nahrung.

Stell' auf den Tisch das Fleischextrakt von Liebig, Es sei denn, daß du vorziehst das Toril. Als Suppenwürze Maggi ist ergiebig; Nimm nicht zu viel!

Dem Baby gib aus Knorr'schem Hafermehle Sein Süpplein; reich ihm Milch mit Mondamin. Es labe Malzbier deines Jungen Kehle, Doch mit Pepsin.

Bleichfücht'ge Tochter, nimm die Somatose; Blutbildend wirkt sie; nimm Hæmatogen. Und auch den Teller mit Leguminose Laß mir nicht steh'n.

Und weil die Mutter schwach an jedem Nerve, Vor ihren Platz gehört darum Tropon; Es schaffet auch die nöt'ge Geistesverve Hier das Plasmon.

Mir selbst, dem Vater, reiche aus dem Schränklein Den Malton-Wein, gesundheitsfördernd sehr. Viel lieber wählt' ich zwar ein schärfer Tränklein, Sch darf's nicht mehr!

Noch soll uns Graham-Brot den Hunger stillen, Und Kneipp'scher Kassee ende unser Mahl. Vergiß zum Schluß nicht die Rhabarberpillen, — Sonst leid' ich Qual!



Wie Kinder sich beim Essen benehmen sollen.

ist. Sehr viel Magenleiden entstehen durch hastiges Essen und schlechtes Kauen. Auch die Zähne leiden, wenn ihnen nicht von früh auf der notwendige Teil Arbeit zugemutet wird. Sobald ein Kind im stande ist, Messer und Gabel selbständig zu handhaben, gebe man ihm unermüdlich die richtige Anweisung, wie es diese Esgeräte mit Anstand zu benußen hat.

Ein gutes Beispiel arbeitet natürlich vor und unterstützt den Ersfolg. Deshalb sollten sich Eltern in Gegenwart ihrer Kinder niemals gehen lassen.

Ehe das Kind alt genug ist, ohne Gesahr Messer und Gabel zu gebrauchen, zerkleinere man ihm die sesten Speisen und gebe man ihm statt des Messers einen Lössel. Das Kauen geschieht bei geschlossssen kauen den Munde, damit nicht das häßliche Schmaßen oder das hörbare Kanen den Tischgenossen den Appetit verdirbt. Man achte auch darauf, daß das Kind nicht zu große Speisemengen auf einmal in den Mund nimmt; es ist ein wenig erbaulicher Anblick, wenn ein Nachstopfen mit dem Lössel oder gar mit den Fingern notwendig wird, weil die Mundshöhle die Fülle der Speisen nicht zu fassen vermag, abgesehen davon, daß die Servictte wohl zum Abwischen des Mundes dienen soll, aber nicht zur Aufnahme von Speiseresten.

Rinder, die schnell und hastig essen, werden kurze Zeit darauf verstrießlich und mißgestimmt. Kein Bunder, ihr kleiner Magen muß eine Arbeit verrichten, die von den Zähnen unterlassen wurde; daraus entsteht ein allgemeines körperliches Unbehagen, das sich in schlechter Laune kundgibt. Auf alle Fälle sättigt und nährt langsam gekautes Essen sehr viel mehr, als hastig hinuntergeschlungenes. Der beste Lehrmeister ist hier, wie bei jeder erzieherischen Tätigkeit, das Beispiel und die Geswöhnung.

Kaiser=Borax,

ein vortreffliches Santpflege- und Reinigungs-Mittel.

nter den vielen trefflichen Neuheiten, welche das 20. Jahrhundert bereits zu Tage gefördert hat, ist eine der nütlichsten und besliebtesten, der in letzter Zeit so viel genannte Kaisers Borax, welcher eine so vielseitige, wohltätige und nütliche Verwendung in jedem Hause sinden kann, wie kein anderer Bedarfsartikel. Bekanntlich besitzt Kaisers Borax die Fähigkeit, das härteste Wasser weich zu machen und je

weicher das Waffer, desto verschönender seine Wirkung auf die Saut. Tägliche Borax=Waschungen des Gesichtes wie auch des Körpers entsprechen nicht nur der sanitären Reinlichkeit, sondern sie verleihen der Haut auch jene Bartheit und Frische, die bei der Damen= welt so sehr gesucht und beliebt ist. — Da Kaiser-Borar zugleich eine heilende Wirkung auf die Haut ausübt, ist er namentlich auch für Damen geeignet, welche unreine, gerötete oder rauhe Saut haben. Gin warmes Bad mit Raifer=Borar ist infolge seiner antiseptischen, ber= schönernden und bleichenden Wirkung sowohl in hygienischer als tosmetischer Beziehung für Erwachsene und Rinder fehr zu empfehlen und dürfte dies speziell Damen interessieren, welchen daran gelegen ift, schöne, weiße Sände oder überhaupt weiße Saut zu bekommen. Auch zur Pflege des Mundes und der Bahne leiftet ein Gurgel= wasser mit Kaiser-Borax vortreffliche Dienste als antiseptisches Reini= gungsmittel und als Heilmittel gegen Beiserkeit und leichte Entzundun= gen im Halse. Nähere Auskunft gibt die jedem Carton beigegebene ausführliche Gebrauchsanweisung. Beim Ginkauf (in Drogerien, Apotheken oder Colonialwaren=Geschäften) verlange man ausdrücklich den echten Raiser=Borax. Bu dieser patentamtlich geschützten Be= zeichnung ist nur die Firma Heinrich Mack in Ulm a. D. berechtigt, welche Raiser-Borar niemals lose, sondern nur in roten Cartons zu 15, 30 und 75 Ct3. liefert. Auch die von derselben Firma in Handel gebrachte Raifer=Borar=Seife, welche wegen ihres herrlichen Beilchenduftes fo fehr beliebt ift, kann zur Hautpflege ange= legentlichst empfohlen werden.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Kalbsleisch-Bällchen. Man hackt gebratenes Kalbsleisch soviel, daß ein Suppenteller flach gestrichen damit angefüllt ist, ebenso ein Kalbsnierchen und eine Zwiebel, drei Eßlöffel voll Mehl röstet man in Butter, gießt Fleischbrühe hinzu, tut Pfeffer, Salz und Muskatnuß daran,
nebst vier Eigelb und läßt diese Sauce gut durchkochen. Dann schüttet
man das Fleisch in die Sauce, rührt es darin gut um und läßt es auf
einer Schüssel erkalten. Ist dies geschehen, sormt man von der Masse
runde Bällchen, wälzt sie in Paniermehl um und bäckt sie, schwimmend
in Fett, goldgelb. Petersilie backt man mit aus und garniert die
Schüssel mit derselben.

Ochsenfilet aux croûtons. (Restverwendung.) Resten von Filet oder Roastbeef (am Spieß gebraten) werden in hübsche kleine Tranchen ge= schnitten, in etwas Bratenjus heiß gemacht, Wecklitranchen in derselben Größe backt man in heißer Butter goldgelb und tropft sie ab. Die Tranchen werden abwechslungsweise auf eine heiße Platte angerichtet und mit Kügelchen aus folgender Masse belegt: ein Stücklein frische Butter wird mit etwas fein verwiegter Petersilie, einigen Tropfen Cietronensaft und ebenso viel "Maggis Würze" rasch und kühl verarbeitet.

Kalbsmilken-Paftete. Gin pikantes Gingangsgericht für den feinen Tisch. Bereitungszeit 11/2 Std. - Für 6 Personen. - Zutaten: 6 Gier, 140 Gramm Mehl, 3/8 Liter Milch, 125 Gramm gekochter Schinken, 125 Gramm Emmenthaler Rase, 1/2 Kilo Kalbsmilken, 1 Kalbszunge, 1 kleine Buchse Champignons, 1 kleine Buchse Bruchspargel, 20 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt, 8 Gramm Salz, 80 Gramm Butter. Die ge= reinigte Kalbszunge und die von der Haut befreite Kalbsmilke werden in kurzer Fleischbrühe (1 Liter Waffer, 20 Gramm Liebigs Fleisch= Extratt), 8 Gramm Salz gar gekocht, alsdann in kleine Stücke ge= schnitten und zugedeckt hingestellt, bis die Sauce hergerichtet ift. letterer röstet man 40 Gramm Mehl mit 80 Gramm Butter gelb, und gießt nach und nach 1/2 Liter von der durch ein Sieb gegoffenen Brühe hinzu, schmeckt diese hergestellte Sauce mit etwas Citronensaft ab, läßt Champignons und Spargel darin beiß werden und fügt Zunge und Ralbsmilke hinzu, läßt dieses alles gut zugedeckt stehen, damit es recht heiß bleibt. Nun backt man aus den 6 Giern, 100 Gramm Mehl und 3/8 Liter Milch, 2 Omeletten, belegt die erste Omelette mit dem vor= her gehackten Schinken und dem geriebenen Rafe, legt auf diese Schicht die zweite Omelette und auf die zweite Omelette füllt man recht schön das Kalbsmilkenragout. — Diese sehr schöne Speise muß gleich zu Tisch gegeben werden.

Filetbraten auf Wiener Art. Das Filet wird von Haut und Fett gereinigt, in eine halb Wasser, halb Essige Beize gelegt, gelbe Küben, Petersilienwurzeln, Lorbeerblätter, zerschnittene Zwiebeln, Gewürznelken, Pfesser, Salz und Ingwer dazu getan und vier Tage darin gelassen, indem man ihn einmal gewendet hat. Dann wird er ziemlich gespickt, schön braun in der Köhre angebraten, indem man nebst Butter etwas Rahm öfter darüber gießt, auch gibt man die Zwiebeln aus der Beize dazu. Kurz vor dem Anrichten verrührt man ein Theelöffelchen Mehl mit Wasser und gießt noch etwas Kahm an die Sauce, welche man — durchgesiebt — anrichtet. Man brät ihn meistens in Wien am Spieß, gießt aber auch da etwas Kahm darüber. Man garniert den Braten mit gekochten kleinen Erdäpfeln.

Schinken-Eierkuchen. Man hacke rohen Schinken fein, brate ihn ein wenig an, mische ihn dann unter den Eierkuchenteig und brate schöne Ruchen davon. Man kann auch ebenso Speck, Zunge, Bücklinge, Schnittslauch und Zwiebeln verwenden.

Salat von jungen hühnern mit Manonnaise. Bereitungszeit 11/2 bis 2 Stunden. — Für 5-6 Personen. — Zutaten: 3-4 junge Hühner, Salat oder Endivienblätter, 2-3 Dotter von hartgekochten Giern, etwas Weinessig oder Citronensaft, 1 robes Gidotter, etwas Butter, eine Messerspite feiner, weißer Pfeffer, Senf, etwas Zucker, 10 Gramm Liebigs Fleisch = Extrakt, 1/8 Liter feines Del, Salz nach Geschmack, Rapern. Man dämpft die Hühner mit Waffer, Salz und Butter weich. Wenn sie erkaltet sind, schneidet man das Fleisch der Bruft und Bein= chen in Stücke und legt es in eine Salatschüffel. Den Rand der Schüffel garniert man mit Salat oder Endivienblättern, welche man in nach= stehender Sauce vorher anmengt: Die hart gekochten Eidotter reibt und zerrührt man mit etwas Weinessig ober Citronensaft, thut dann das rohe Eidotter dazu, außerdem tropfenweise 1/8 Liter feines Del, etwas weißen, feinen Pfeffer, Senf, etwas Zucker und 10 Gramm Liebigs Fleisch = Extrakt, welches man in 1/15 Liter von der übrig ge= bliebenen Sühnerbrühe aufgelöft hat. Sierauf fügt man der Sauce, die nicht zu dunn sein darf, einige Rapern hinzu.

Italienische Sellerie-Omelette. Man koche eine Selleriestaude (Knolle und Stengel) in Salzwasser weich und schneide davon ganz kleine Stücke. Dann mache man Schwizmehl, gebe die Selleriestückehen hinein, fülle ½ Liter Milch dazu und auch Muskat, Pfesser, lasse gut durchs und einkochen, gebe 6 verklopste Eigelb dazu, rühre gut um und backe von dieser Masse nun in flacher Pfanne in Del oder Butter mit Zwiedeln Omelettes.

Kartoffeln mit pikanter Sauce. (Bechamel.) Pellkartoffel (1½ Liter) werden, so lange sie noch heiß sind, von der Schale befreit und in Scheiben geschnitten. Unterdes läßt man zwei Eßlöffel Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt eine geriebene Zwiebel und einen Eßlöffel Mehl daran, läßt dies einige Augenblicke schwißen und fügt dann nach und nach 3 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, 1 Liter dicken Rahm von schwach säuerlichem Geschmack, Pseffer und Salz hinzu. In diese Sauce werden die Kartoffeln hineingeschüttet, damit verrührt und einmal aufgekocht.

Helenenkuchen. 140 Gramm Butter wird mit 2 ganzen Eiern gut gerührt, dann 140 Gramm Zucker, 1 Theelöffel Zimt, etwas abgesciebene Citrone und 140 Gramm Mehl nochmals tüchtig verrührt und in ein mit Butter bestrichenes Springblech gefüllt. Nachdem man die Masse glatt gestrichen, bespritzt man den Teig mit kaltem Wasser, bestreut ihn mit abgezogenen, feingeschnittenen Mandeln, welche man gut mit Zucker vermischt, und bäckt den Kuchen bei gesinder Hiße. Man schneidet den Kuchen noch sauwarm in singerbreite Streisen und schichstet ihn wie eine Scheiterbeige übereinander.

Käle-Kartosseln. 125 Gramm Butter läßt man zergehen, thut 1 Eßlöffel voll Mehl dazu, läßt dies etwas schmoren, gibt dann einen halben Teller voll geriebenen Parmesankäse und so viel Milch dazu, daß die Masse wie eine Erême ist. Mit der Schale gekochte Kartosseln schält man, schneidet sie in dünne Scheiben, vermischt sie mit der Sauce und füllt sie in eine Auflaufform, streut Parmesankäse darüber und serviert sie gleich. Der Käse soll nicht kochen und das Gericht darf nicht lange stehen, weil sonst der Käse Fäden spinnt.

Käle-Eier. Eine beliebige Anzahl Eier kocht man 5 Minuten, schält sie und schneidet sie unten flach, damit sie aufrecht stehen können. Dann macht man eine Bechamelsauce, rührt 100 Gramm geriebenen Parmesankäse und den steisen Schnee von 5 Siern darunter, füllt diese Ereme um die Sier und serviert sie warm. Die geschälten Sier legt man in warmes Wasser und nimmt sie erst zum Anrichten heraus.

Kartoffeln (gespritte). Durch ein Sieb getriebene Kartoffeln bereitet man wie Kartoffelbrei mit einem Stück Butter, aber ohne Milch.
Dann gibt man noch 3 Eigelb darunter und Salz, füllt die Wasse in
eine Spritze und spritzt ganz kurze kleine Bürste in kochendes Schmalz.
Zuerst macht man eine kleine Probe, ob der Teig die richtige Konsistenz hat. Man kann die gespritzten Kartoffeln auch im Ofen backen.

Croquets. Sechs Eier werden mit 500 Gramm Zucker eine halbe Stunde gerührt, 375 Gramm Mandeln grob geschnitten und 500 Gr. Mehl, einige Tropfen Citronenöl oder eine Citrone abgerieben, alles gut vermengt, auf dem Wirkbrett fingersdicke und ebenso lange Stückschen gerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und mit Gisgelb angestrichen und bei mittlerer Hiße gebacken. Diese Masse gibt eine große Portion.

Kartoffelpusser. Auf 2 Liter rohe geriebene Kartoffeln rechnet man 3 geriebene Zwiebäcke, 4 Eidotter, 3 Eßlöffel voll sauren Rahm, etwas Salz, Muskatnuß und den Schnee der 4 Eier. Alsdann wird der Teig ausgerollt und im Eierkuchentiegel mit halb Butter, halb Schweinefett bei scharfem Feuer recht knusperig gebacken und sofort heiß angerichtet.

Gute Kartoffelküchli. Man macht am Abend ein Vorteigli von Hefe (für 15 Cts.), 2-3 Löffel Mehl in zirka eine Tasse lauwarme Milch. In einer kleineren Schüffel 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 seben 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, geriebene Kartoffeln, eine kleine Hand voll Salz und ein Stück füße Butter, fo groß wie zwei Ruffe, läßt die Butter in einem halben Liter lauwarmer Milch zergehen und bringt alles famt dem Vorteigli in eine größere Schüffel und mengt es gut mit dem Rochlöffel, gibt hierauf 2 Gier, die man erst etwas wärmt (durch kurzes Legen in warmes Wasser) in den Teig, den man tischtig mit dem Kochlöffel bearbeitet. Blasen wirft, läßt man ihn eine kleine Stunde lang ruben, nimmt ihn dann auf das Nudelbrett, waltt ihn schwach fingersdick aus und sticht mit einem gewöhnlichen Wasserglas, dessen Rand man immer wieder in Mehl taucht, runde Rüchlein aus, die im schwimmenden Fett (darf reines Schweinefett sein) gebacken werden. Sie geben sehr auf, sind wenn man das Tett aut abtropfen läßt — leicht verdaulich und schmecken mit Zucker und Zimmt bestreut vortrefflich zu Kaffee oder kalter Kompotte.

Mehlspeise von Schwarzbrot und Sauerkirschen. 375 Gramm Kirsschen reibt man sauber ab, entfernt die Stiele und Steine, vermischt die Kirschen mit 90 Gramm Zucker, deckt sie zu und läßt sie zwei Stunsden stehen. 4 Sidotter werden mit 90 Gramm Zucker schwarzbrot darunter gegeben, ebenso 1/8 Liter zu Schnee geschlagener Rahm, 1 Theelöffel Zimt, die abgeriebene Schale einer Citrone und eine Prise Salz nebst dem steisen Schnee der 4 Siweiß. 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 die Zuthaten verbraucht sind. Den Schluß macht das Brot. In einem mäßig heißen Ofen backt man die Speise eine Stunde und serviert sie mit einer Kirschauce. (Für 6 Personen.)

Vertilgung des Holzwurmes. Sobald man in einem Möbelstück Holzwürmer bemerkt, ist es ratsam, den Schädlingen in ihrem Zerstörungswerk Einhalt zu tun, sonst fallen mit der Zeit die Hotzteile ein. In die gebohrten Löcher, die sich durch darin enthaltenes Holzmehl kenntlich zeigen, lasse man einige Tropfen von einer 10 prozentigen Kreolin-Lösung bringen und dann die Deffnungen mit gewöhnlichem Tischlerleim zuschmieren. Die Würmer verschwinden und verenden, sobald sie mit dem Medikament Bekanntschaft machen und wenn ihnen die erforderliche Lust geraubt wird.

*

Silber reinigt sich bequem, wenn man es 5—10 Minuten in heißes Wasser legt — womöglich kochend —, welches man von gekochten Karstoffeln abgegossen, dann nimmt man es rasch heraus und trocknet mit einem weichen Tuch ab, worauf es wie neu glänzt. Das Silber nutt sich auf diese Weise weniger ab als beim eigentlichen Buten.

-X-

Möbelvolitur, welche hoben Glanz verleiht, viel Wärme verträgt und sich nicht bald abnütt, läßt sich folgendermaßen leicht felbst her= stellen: 40 Gramm Schellak, 10 Gramm Kopal werden mit 80 Gr. starkem Spiritus und etwas Aether (dieser zur leichtern Lösung des Ropals) in mäßiger Wärme vorsichtig — weil feuergefährlich — unter fleißigem Schütteln aufgelöst und dann in kleine gutversiegelte Fläsch= chen abgefüllt. Beim Gebrauch wird wenig davon auf einen Knäuel alte Leinwand geschüttet, und auf den Möbeln gleichmäßig stark berrieben, mit weichem altem Lappen wird alsdann nachgerieben und man wird schönen Glanz erzielen. Wem obiges Verfahren zu langwierig erscheint, kann auch nur z. B. bei der Frühlingsputerei die Möbel wie folgt auffrischen: "Auf ein halbes Trinkglas ff. Olivenöl drücke den Saft von 2 Citronen, rühre diese Mischung gut und lange und setze ihr noch 1 Theelöffel pulverisiertes Rochsalz zu. Damit brauchen die Möbel nicht so lange und nicht so stark abgerieben zu werden, wie mit der Möbelpolitur, werden von Staub und Flecken befreit, der Glanz hält sich aber nicht so lange wie bei ersterem Verfahren.

*

Weise Fleke aus lakierten Gegenständen wegzubringen, dazu nimmt man einen dicken wollenen Lappen, gießt auf den Fleck feines Maschinens öl und rasch hinterher einige Tropfen Sprit und verreibt so schnell man kann; der Fleck wird verschwunden sein.