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

Band: 28 (1906)

Heft: 35

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.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Ballen

Mr. 9.

September 1906

Erdbeerkonserven und Erdbeercrême.

Fleischige, aber nicht zu reise Ananas-Erdbeeren werden von den Kelchen befreit und in vernickelte Gefäße geschüttet; nun gießt man einige Liter kalten Zucker-Shrup von 25 Grad Dichtigkeit darauf und läßt die Erdbeeren 6 Stunden damit durchziehen. Dann holt man jede einzeln heraus und legt sie in breithalsige Kompotgläser oder in gut verzinnte Blechdosen, die für hermetischen Verschluß eingerichtet sind. Jest nimmt man anderen, frischen Zucker-Shrup, färbt ihn mit Erd-beermark rot, gießt ihn über die Erdbeeren, schließt die Flaschen oder Büchsen sorgfältig und kocht sie im Vain-marie nur einmal eben auf. Dann nimmt man das Wasser aus dem Kessel und läßt die Erdbeeren,

ohne sie zu berühren, lange auskühlen.

Der Saft, in dem die Erdbeeren zuerst durchziehen mußten, wird burch einen Filter gegoffen, in Flaschen gefüllt und zur Bereitung bes Erdbeer = Gelee verwendet. Man gießt ihn zu diesem Zweck in eine verzinnte Kasserolle, in der man vorher schon 2 Kilo Zucker steif tochen ließ; dann fügt man je 1 Liter Erdbeerfaft, 2 Liter Apfelfaft dazu und läßt das ganze tüchtig ausschäumen. Nun färbt man die Flüssigkeit mit Erdbeerfarbe schön dunkelrot, kocht das Gelee zu 32 Grad ein und macht die Probe, ob es konsistent genug ist, indem man einen Tropfen davon auf ein Blatt weißes Papier tropft. Bleibt der Tropfen beim Auskühlen fest, dann ist das Gelee fertig und kann in Töpfe ge= füllt werden. Selbstverständlich macht man den Erdbeersaft im Früh= ling und hebt ihn bis zum Berbst auf, um daraus mit Gulfe von frischem Apfelsaft dies äußerst erfrischende Gelee zu gewinnen. — Frische Erdbeeren verwendel man dagegen in höchst origineller Weise zu der kunftvollen Crême Saint Georges, einer fußen Nachspeise, die der Rochfünstler Henri Pellaprat recht verlockend in "La cuisine pratique" beschreibt.

Man beginnt damit, einen feinen Biskuitteig zu backen, den man folgendermaßen zubereitet. Um die Speise für 8 Personen zu bereiten, thut man 50 Gramm Mehl, 15 Gramm Vanillenzucker, etwas Salz, 3 Eigelb, 1 Gläschen Milch mit Madeirageschmack und ein nußgroßes Stücken geschmolzene Butter in eine Terrine, quirlt das ganze sehr lange und gießt es zuletzt durch das Haarsieb. Dann läßt man eine flache kleine Pfanne recht heiß werden, streicht sie mit Butter aus, thut einen reichlichen Eßlöffel der Masse hinein, und läßt dieses Viskuit unter einmaligem Umdrehen goldgelb backen. Es muß ungefähr ½ Centimeter dick werden. Wenn die kleinen Viskuits (es werden nicht mehr als 3 oder 4 aus der Masse) erkaltet sind, schneidet man sie in Vlattform, in Sterne oder Kreuze und stellt sie bei Seite.

Inzwischen hat man ein Kirschgelee fertig gemacht; zu diesem Zweck thut man 150 Gramm Kochzucker, mit einem Gläschen Wasser befeuchtet, in eine verzinnte Pfanne, und läßt es unter sleißigem Schäumen kochen, bis es 25 Grad Dichtigkeit erreicht. Inzwischen hat man die weiße Gelatine wässern und aufkochen lassen, sie mit einem Weißei abgeklärt und durch Leinwand filtriert. In dieselbe Schüssel, in welcher man die weiße Gelatine bereitet hat, kommt der Zucker; dann fügt man einen Deziliter guten "Kirsch" hinzu und läßt das Gelee abkühlen.

Nun bereitet man eine feine Erdbeercreme von 250 Gramm Erdbeeren, die man erst durch ein Haarsieb drückt und dann mit 180 Gr. Puderzucker schäumig rührt; vier Blatt Gelatine, die 5 Minuten gewässert haben und dann im Bain-marie mit einem halben Gläschen Wasser flüssig gemacht sind, rührt man langsam zu der schäumigen Masse. Dazu thut man 3 Deziliter Schlag-Rahm, der ganz steif sein muß. Diese Erême stellt man jett auß Sis, nimmt eine glatte, ziemslich hohe Form (eine sogenannte Bavaroise-Form), die man zuvörderst in zerkleinertes Sis stellt. Sodann gießt man in diese Form so viel Kirschgelee, daß sie zwei Centimeter hoch gefüllt ist und daß an den Kändern auch etwas davon hängen bleibt. Nachdem das Gelee etwas erstarrt und gefroren ist, thut man die Biskuitstücken sorgsam daraus, so daß die Form ganz davon ausgelegt ist. — Zuletzt füllt man die Erdbeercreme in die Form und läßt die Speise so scharf als möglich frieren.

Beim Anrichten auf einer flachen Kristallschüssel umgibt man die Crême Saint-Georges mit einem dichten Kranz sein gehackten Erdbeergelees. Das Ganze muß durchsichtig wirken, so daß man die Biskuitstückhen durch das rote Gelee schimmern sieht.

Woran man die gute Seife erkennt.

Es ist ein großer Frrtum, die Dualität und den Preis eines Seifen= stückes nach dem Gewicht oder der Größe zu bemeffen, denn es kommt nur auf den Fettgehalt an, um zu erkennen, ob eine Seife billig oder teuer ift. Gine Seife darf keine scharfen Chemikalien enthalten, die nach und nach die Wäsche zerstören; sie darf aber auch keine soge= nannten Füllungen enthalten, die lediglich den Räufer in Betreff des Gewichtes und des Umfanges täuschen sollen. Die Seife muß waffer= weichmachende Rraft besitzen und in jedem Wasser leicht zum Schäumen gebracht werden können. Solcher Schaum ersetzt zum großen Teil die anstrengende Reibearbeit. Seißes und kochendes Wasser wird über= fluffig, weil nur da nötig, wo durch zu starkes Reiben die Seife zu sehr in die Gewebe eingedrungen ift, oder wo schwer lösliche Sub= stanzen in der Seife enthalten sind. Die Sunlight=Seife ist eine ab= solut reine Seife, die das Gewebe nicht angreift, die jedes Wasser weich macht und keiner Zutaten, wie Soda, Pulver oder anderer Seife be= darf. Die Sunlight = Seife macht die Basche schön weiß, sie nimmt ohne Reiben den Schmutz weg und verteilt denselben im Schaume, der dann nur noch forgfältig abgespült zu werden braucht. Octogon und Doppelstück sind die handlichsten Formen der Welt und sie sind die Lieblinge jeder klugen Sausfrau.

Moos als Volksnahrungsmittel.

Moos als Bolksnahrungsmittel empfiehlt Dr. Hansteen, der erste Dozent an der landwirtschaftlichen Schule in Aas (Norwegen). Bei einer Borlesung, die er in Christiania hielt, führte er aus, Moos sei seiner Ueberzeugung nach dazu bestimmt, ein Massennahrungsmittel zu werden, da es sehr billig sei und großen Nährwert besitze. Das grünsweiße Moos, das fast überall vorkommt, wird getrocknet und sorgfältig zu sehr seinem Mehl vermahlen, das nach Mischung mit gewöhnlichem Mehl zu ausgezeichnetem Brot verbackt werden kann. Noch besser aber ist Moos als Gemüse zu verwenden. Zu diesem Zwecke wird das weiße Moos gereinigt, einem gewissen chemischen Prozeß unterzogen, gepreßt und gekocht. Das so zustande gekommene Gericht wird dem verwöhntesten Gaumen schmecken und übertrifft an Nährwert viele der heute beliebten Gemüse.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Geschmorte Ente mit Buspeise von Aepfeln und Maronen. reitungszeit 11/2-2 Stunden. - Für 8 Versonen. - Buthaten: zwei junge Enten, 200 Gramm Butter, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Ertraft, 1 Glas Wein, Wurzelwerk, 1 Zwiebel, Gewürz, Salz. — 2 junge, aut vorgerichtete Enten werden in 200 Gr. Butter auf Brust und Rücken braun gebraten, mit 1 Glas Wein, 15 Gramm Liebigs Fleisch= Extraft, Salz, Wurzelwerk, 1 Zwiebel, einigen Pfeffer= und Gewürz= törnern, 1/2 Liter Wasser unter öfterem Begießen weich geschmort. Die Brühe wird durch ein Sieb gestrichen, entfettet, mit Mehl seimig gerührt und nach Belieben mit Citronensaft und einer Prise Zucker noch schmackhafter gemacht. - Bufpeise von Aepfeln und Maronen. Bereitungszeit 40 Minuten. Zuthaten: 1 Kilo Aepfel, 140 Gramm Butter, 1 Citrone, 200 Gramm Zucker, 1 Kilo Maronen, Zimmt, 5 Gramm Liebigs Fleisch = Extrakt. — 1 Kilo weinsäuerliche Aepfel werden geschält, gebierteilt, die Kernhäuser entfernt, mit 80 Gramm zerlassener Butter, Saft und Schale einer Citrone, 150 Gr. Bucker, einer Brise Zimmt und ein wenig Wasser, nach Belieben auch mit einigen Löffeln Apfelwein, weich gedünstet. 1 Kilo Maronen, die zuvor geschält und durch Abbrühen von der gelben Saut befreit sind, werden in einer Tasse Bouillon, aus 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt bereitet, 60 Gramm Butter und 50 Gramm klarem Bucker unter öfterem Schwenken weich geschmort, dann unter die heißen Aepfel gemischt und zusammen pyramidenförmig auf einer Schuffel angerichtet.

Allanen-Kappen. Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen. Buthaten: 15 große Kartoffeln, 300 Gramm durchwachsenes Schweinessseisch, 1 Ei, 20 Gramm Semmel, 1 Theelöffel gehackte grüne Peterssilie, 1 Prise Pfesser, 6 Gramm Salz, 50 Gramm Butter, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt in 3 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst. — Zusthaten zur Sauce: 30 Gramm Mehl, 30 Gramm Butter, 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, aufgelöst in ½ Liter Wasser, ½ Liter Kahm, Salz. — Von jeder der recht großen, schön rund geschälten Kartoffeln schneidet man einen Deckel ab, und höhlt die Kartoffeln gut aus. Von dem dreimal durch die Fleischhackmaschine genommenen Fleisch, der in Wasser geweichten, gut außgedrückten Semmel, dem Eigelb, Petersilie, Pfesser und Salz wird eine Farce gemacht, die Kartoffeln damit gestüllt, der vorher abgeschnittene Deckel mit Eiweiß bestrichen darauf gestrückt und die so vorgerichteten Kartoffeln dicht nebeneinander in eine

mit Butter ausgestrichene Kasserole gesetzt, mit 50 Gramm flüssiger Butter und 3 Eßlössel Brühe aus Liebigs Fleisch-Extrakt übergossen, ½ Stunde in heißer Ofenröhre gebacken. Mit folgender Sauce zu Tisch gegeben: 30 Gr. Mehl werden mit 30 Gr. Butter gelb geröstet, unter Nühren die Brühe aus Liebigs Fleisch-Extrakt und der Rahm hinzugegossen, Salz daran gegeben, 2 Minuten gut durchgekocht und über die angerichteten Kartosseln gegossen.

Jägerschnitten. Dieselben sind eine besonders im Frühjahr beliebte hübsche Beigabe zu Kartoffelgemüse, Reis oder Maccaroni. Von einem schönen Stück Kalbsleisch schneidet man handgroße und singerdicke Scheiben. Dieselben werden nur leicht geklopft und leicht mit Salz und Pfesser eingerieben. Hierauf macht man vier bis fünf schräge, nicht allzu tiese Sinschnitte hinein und füllt in dieselbe eine Mischung von gehackten Schalotten, Petersilie und Sauerampfer. Nun werden die Schnitten in einer Pfanne mit frischer Butter recht rasch (gleich den Beessteaks) auf beiden Seiten gebraten. Beim Anrichten legt man die Schnitten so, daß die Sinschnitte nach oben kommen. Man bestreut sie dicht mit seingeschnittenem Schnittlauch und Kapern, beträufelt sie mit Citronensaft und gießt gute Bratensauce darüber.

Königsberger Klops. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 4—5 Personen. — Zuthaten: 250 Gramm derbes Kalbfleisch, 250 Gr. derbes Rindfleisch, 250 Gramm derbes Schweinefleisch, 1 alte Semmel, eine kleine Zwiebel, Pfeffer und Salz, zwei ganze Gier, 125 Gr. Butter, 60 Gramm Weizenmehl, für 10 Cts. Rapern, einige Sardellen, 20 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt. — Man nehme das feingemahlene Fleisch, vermische es tüchtig mit der in kaltem Wasser geweichten, ausgedrückten Semmel, den 2 ganzen Giern, der feingeschabten Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz und forme kleine runde Brotchen, die man in bereitstehen= dem Bratschmalz goldgelb brät. Run lasse man die Butter mit dem Mehl in einer Kasserolle goldgelb werden, gieße einen knappen Liter kaltes Waffer unter stetem Rühren daran, damit die Sauce seimig wird, und gebe die Rapern und die feingehackten Sardellen, sowie 20 Gramm aufgelöstes Liebigs Fleisch = Extrakt und das nötige Salz Wenn dies alles gut gekocht hat, thue man die goldbraunen Fleischbrötchen hinein und lasse sie an einer linden Stelle des Feuers noch 30 Minuten in der Sauce dünsten.

Nierenschnitten. Man nimmt die gebratene Niere nebst Nierenfett vom Kalbsnierenbraten und wiegt sie fein, gibt ein Gi, Salz, Pfeffer, ein wenig Mustatnuß und ein wenig Rahm dazu und mengt alles gut durch. Nun schneidet man Semmel in dünne Schnitten, dreht sie in verrührtem Ei, streicht die Masse auf eine Seite und bäckt die Schnitten in heißem Schmalz. Salat paßt ganz gut dazu.

Gebakener King von gekochtem Schinken, Cornedbeef oder Suppensteisch als Gemüsebeilage. Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 4 Persfonen. — Buthaten: 500 Gr. gekochter Schinken, Cornedbeef oder Suppenfleisch, 5 Sier, 2 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebigs Fleischsextrakt in 1 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst, 1 Eßlöffel Milch, Salz, nach Geschmack Muskatnuß, Butter, geriebene Semmel. — Das Fleisch wird fein gehackt, von den Siern, Milch, Mehl und dem aufgelösten Liebigs Fleischextrakt ein Teig gemacht, das Fleisch darunter gerührt, mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt, das Ganze in eine sehr gut mit Butter außgestrichene und geriebener Semmel außgestreute Ringsform gefüllt und in einem mäßig warmen Ofen gebacken. Nun stürzt man den Ring auf eine entsprechend große Gemüsechüssel und füllt das Gemüse hinein. Dies Fleischgericht eignet sich besonders gut zu jungen Erbsen, gelbe Rüben, Spargel, Blumenkohl oder Leipziger Allerlei.

Erdöpfel mit Kindseisch. 1 Kilo Rindsleisch wird in dünne Scheiben geschnitten, mit gehackter Zwiebel und geriebener Semmel bestreut und in einer Pfanne geschmort; von Zeit zu Zeit wendet man das Fleisch um und löscht schließlich mit Fleischbrühe ab. Inzwischen hat man geschälte Erdäpfel ebenfalls in Scheiben geschnitten und mit Petersilie, Sellerie und Salz gedämpft. Dann wird in einen Tiegel eine Schicht Erdäpfel und darauf eine Schicht Fleisch gelegt, und so fortgefahren, bis der Tiegel voll ist; die oberste Schicht bilden Erdsäpfelscheiben, zuletzt gießt man etwas Fleischbrühe darauf und läßtes zwei Stunden lang in der Ofenröhre backen.

Fleisch: Sulz. Man löst in einer Schüssel ein inneres Köhrchen von Maggis Bouillon = Kapseln (Sorte Kraftbrühe) in ca. ½ Liter heißem Wasser auf und fügt ein Güßchen Essig, sowie 3 Blatt in kaltem Wasser gewaschene Gelatine bei. Sobald letztere sich in der Kraftbrühe aufgelöst hat, kann die Gallerte kalt gestellt werden. Jede Läuterung ist überflüssig. Diese Fleischsulz ist sehr rein im Geschmack und kommt per ½ Liter nur wenig über 10 Cts. zu stehen.

Petites Traites frites et marinées. Wähle eine Anzahl frischer kleiner Seeforellen gleicher Größe; befreie sie vom Eingeweide

und den Schuppen, wasche sie sauber und trockne sie mit einem Tuche gut ab. Bestreue sie mit Salz, rolle sie in Mehl und backe sie in Olivenöl. Wenn sie gar und von schöner Farbe sind, rangiere sie in eine vertieste Schüssel. Dann erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne, gib dazu Wasser und guten Weinessig im Verhältnis von 1 Teil Essig zu 3 Teilen Wasser, sowie das nötige Salz, etwas Paprika, ein Lorsbeerblatt, Thymian, ein Petersilienbouquet und eine in dünne Ringe geschnittene Zwiebel. Roche diese Marinade langsam während einer halben Stunde und lasse sie dann halb erkalten. Hierauf entserne das Petersilienbouquet, Lorbeerblatt und Thymian, süge ein Güßchen "Maggis Würze" hinzu und gieße es über die Fische. Lasse dieselben zugedeckt während 6—8 Stunden marinieren, dann richte mit einigen Lösseln von ihrer Marinade auf eine Platte an. Umgebe sie mit einem Ring von Citronenscheiben.

heat im Mantel. Ein guter 1—2pfündiger Secht wird gefäubert, ausgenommen, die Mittelgräte vorsichtig entfernt und der Fisch dem Rückgrat entlang in zwei Sälften geschnitten. Dann bestreicht man die inneren Flächen mit einer Farce, die aus der Hechtleber, Eidotter, feinen Kräutern, wie Beterfilie, Pimpernell, Majoran, Cftragon, Citronenmelisse, feingewiegten Champignons und gehackten Kapern gemischt ist; etwas füßer Rahm oder zerlaffene Butter wird hinzugethan und alles tüchtig durchgerührt. Nachdem die inneren Seiten des Fisches mit diesem Gemisch, dem natürlich Salz und Pfeffer nicht fehlen darf, bestrichen sind, klappt man sie aufeinander und näht den Fisch in guter Form zusammen. Ein dickflüssiger Ausbacketeig aus Gi, Mehl, Milch oder Rahm, Salz und etwas Paprika ist dann zurecht zu rühren, in den der Fisch eingetaucht wird; man bestreut ihn dick mit Parmesankase und Butterflocken, hüllt ihn in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät ihn fo in der Pfanne auf beiden Seiten hellgelb. Bu Salat oder jungem Gemüse serviert, auch als selbständiges Gericht mit holländi= scher Sauce gereicht, ist er ausgezeichnet.

Rübkohl mit Sauce. Der Kübkohl wird geschält, in Salzwasser sast weich gekocht, angerichtet, mit kaltem Wasser begossen und in 1 Etm. dicke, 3 Etm. lange Streischen geschnitten (indem man alles Holzige entfernt). Von Butter, Mehl und nach Belieben einer Prise Zucker wird ein Teiglein bereitet, dieses mit Brühwasser oder Bouillon zur richtigen Saucendicke aufgekocht, seingeschnittene Zwiebeln und die Streischen zugefügt und langsam fertig gekocht. Ein Lössel Weißwein

und ein Güßchen Maggis Würze beim Anrichten beigegeben, machen das Gemüse besonders schmackhaft.

*

Apfeltorte. Acht Aepfel werden geschält, in kleine Würfel geschnitten und mit 75 Gramm Zucker und einem Theelöffel Zimt versmischt. Hierauf werden 250 Gramm Butter schaumig gerührt. Run gibt man acht Sier, 125 Gramm gestoßener Mandeln, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Sitrone, drei abgeschälte, in Milch eingeweichte und außgedrückte Semmeln dazu, mischt die geschnittenen Aepfel unter die Masse, füllt sie in die mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form und bäckt sie in 30—40 Minuten in mittelswarmem Ofen.

Haselunkleckerli. 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 200 Gramm Zucker, 65 Gramm gestoßene Haselnüsse dazu genommen, mit ganz wenig Mehl zu einem Teig gewirkt, mit den Leckerlimodeln gemodelt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

-X-

Butternoken. Zu 140 Gramm schaumig gerührter Butter werden 5 Gier nach und nach eingerührt, und 120 Gramm Mehl, Muskatnuß und Salz dazu gethan: die Masse wird auf einer Platte auseinanders gestrichen und an einen kühlen Ort gestellt. Vor dem Gebrauch wird kräftige Fleischbrühe kochend gemacht, von der Masse werden mit einem blechernen Lössel kleine Nocken abgestoßen, in die Fleischbrühe gelegt und läßt etwa 10 Minuten ziehen; hierauf werden dieselben heraussgenommen, in eine mit heller, kräftiger Fleischbrühe gefüllte Suppenschüsselgelegt und alsdann noch geröstetes Brot beigegeben.

*

Mandelpudding, kalt. 20 Gramm bittere und 70 Gramm süße, abgezogene Mandeln werden mit 3/8 Liter Rahm und 180 Gramm Zucker gestoßen und durch ein Tuch gepreßt. Dieser Saft wird mit vier Eigelb bis zum Kochen gerührt, mit zehn Blatt Gelatine versmischt und, sobald er halb erkaltet ist, wieder gerührt und mit 1/2 Liter gut geschlagenem Rahm vermischt. Diese Masse wird lagenweise mit in Marasquino getauchten Löffelbisknits in die Form eingelegt und die Form einen Lugenblick in lauwarmes Wasser, stürzt hierauf die Platte und gibt sie mit einer kalten Fruchtsance zu Tisch.