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

Band: 28 (1906)

Heft: 44

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. 11

November 1906

Was soll ich heute kochen?

Der eine gute Hausfrau hat,
Der kann sich gratulieren,
Denn leicht ist's nicht jett, immer glatt
Die Hauswirtschaft zu führen.

Rein Wunder, wenn der Gatte zankt, Wenn ihr das Wirtschaftsgeld nicht langt, Doch kann sie, teilt sie's noch so ein, Was alle Tage nur will sein, Um Speisen zu bereiten — Nicht aus den Rippen schneiden. Die Frage, sie ist täglich neu: Was foll ich heute kochen? Das teure Fleisch und noch dabei Die vielen großen Anochen, Und auf dem Markte kann man jest Sein blaues Wunder hören. Nach Unzen kauft man noch zulet Rohl, Kabis und auch Möhren. Und wie die Schlangen in dem Sand Rommt es daher gekrochen, Raum daß ich's gestern überwand, Was foll ich heute kochen? Da muß man bald entschlossen sein, Wie rasch ist's nicht schon Zwölse, Da kommt das Bölklein, groß und klein, Und hungert wie die Wölfe; Denn wenn der Mittag erst ift da, Dann sind sie wie beseffen, Da schreien sie: Mama, Mama, Was gibt es heut zu effen?

Wir armen Frauen sind fürwahr In einer schlimmen Lage, Denn schwier'ger wird von Jahr zu Jahr Die große Lebensfrage. Schon manche hat darüber sich Oft bald den Kopf zerbrochen; Ein schweres Wort bleibt's sicherlich: "Was soll ich heute kochen?"

Bur Gänsemast.

ie besten Sänse sollen die pommerschen sein, weil Pommern in seiner klimatischen Lage ganz besonders den Bedingungen entspricht, die einer Sänsekonstitution bekömmlich sind. Aber auch Böhmen, Bahern, Elsaß und jetzt auch besonders Rußland produzieren viele und wohlschmeckende Sänse.

Die Gänsemast ist immer eine Duälerei, wenn sie im Nudeln, im Einsperren in enge Kästen und Wasserentziehung besteht.

Das Tier wird somit eigentlich erst künstlich krank gemacht, denn Fettlebern, auf die die Mast hauptsächlich abzielt, sind eine krankhafte Erscheinung, die der Mensch jedenfalls zu einer Brunnenkur in Karls-bad benützen würde.

Die Resultate einer Mast in Einzelhaft, bei einem grausam sorscierten Einstopfen von bis zu 20 Gerstenschrotnudeln oder solchen aus Maisschrot, sind nicht so gut wie die, welche man nach neuer Methode erzielt, wobei die Tiere in großartiger Weise zunehmen, schöne Lebern und ein seines, zartes Fett erhalten.

Als Futter diene während der ersten zehn bis zwölf Tage guter reiner Hafer und ein wenig Gerstenschrot — in den Trank mische man auch etwas von letzterem und gebe täglich einmal in der Mastzeit für jede Gans ½ Liter gute Milch bei der Mittagsfütterung.

Man gewöhne die Tiere nach und nach daran, allein zu sein, und gebe ihnen jeden Morgen ein ordentliches, breites Gefäß mit Wasser, um darin zu paddeln.

Will man nach alter Art mästen, so mache man täglich 20 Nudeln aus wenig Butter, Gerstenschrot und Wasser und stopfe sie den Tieren ein. Man beginnt mit einer Nudel früh und einer abends, steigt dann immer nach zwei Tagen bei jeder Fütterung um eine. Man gebe ruhig Milch, Molken oder mit Haferschrot durchstreuten Trank. Mit dieser Mastart erreicht man in kurzer Zeit bei einer guten Landgans ein Gewicht von 12-14 Pfund.

Sehr gut ist es, wenn man in der letzten Woche der Mastzeit eingeweichtes Brot, Weizen- und Maisschrot gibt.

Maisschrot allein gibt trockenes Fleisch, Kübenfutter ift auf jeden Fall zu vermeiden, da dadurch das Fleisch sehr unangenehm schmeckt.

Spickbrüste sollte man stets ausbeinen und zusammenrollen, zehn Tage mit Salz, Salpeter und wenig Zucker pökeln und dann mit Buchen= oder Eichenscheitholz räuchern, nie mit Torf oder Braunkohlen. Im Rauch bleiben die Spickbrüste acht Tage, dann hüllt man sie in Papier und legt sie in den kalten Ofen in die Feuerung, oder falls bald geheizt wird, hängt man sie an einem sonnenlosen, frostfreien Ort freischwebend auf.

Bum Gänseschlachten.

Rur selten hat sich bis jett eine Stimme gegen das qualvolle Schlachten der Gänse erhoben. Es kommt bald wieder die Zeit, wo diese so nüglichen Bögel für uns bluten müssen, aber die Art des Schlachtens ift Mitleid erregend. Die Frauen, welchen gewöhnlich in fleinen Städten und auf dem Lande Dieses Amt übertragen wird, stechen mit der stumpfen Spite eines Messers in den Hinterkopf der Bans, und haben sie die richtige Aber nicht getroffen, oder geht aus irgend einem Grunde die Blutung nicht gut von statten, so wird immer wieder bis auf den Knochen gebohrt. Ebenso werden die Enten Das Töten ist viel schonender zu bewirken. geschlachtet. Schnitt schlägt man die Gans mit einem Holzhammer auf den Ropf, um den Schlachtopfern die Qual der Tötung zu erleichtern, und dann führt man mit einem scharfem Meffer einen Schnitt quer über ben Hinterkopf und auf diese Weise trifft man eine vom Ropf am hinteren Halfe entlang laufende Ader, wodurch die Gans sich leicht verblutet. Warum kummert sich also die Polizei nicht um diese unnützen Todes= qualen, während doch sicher auch ein menschheitliches Gefundheits= interesse daran vorliegt, daß das Fleisch durch Qual und Angst der Tiere nicht verschlechtert wird?

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Kartosselsuppe. Zeit der Bereitung $1^{1/2}$ Stunden. Bratenknochen, wie sie vorrätig sind, hackt man entzwei, setzt sie mit $2^{1/2}$ Liter Wasser und viel Suppenkraut zum Feuer, kocht sie $^{3/4}$ Stunden, tut dann einen

Teller voll in Fett bräunlich gebratene rohe Kartoffelscheiben und einen halben Teller voll ungebratene Kartoffelschniße in die Suppe und kocht sie weich. Man streicht die Suppe durch, tut 15 Gramm Salz, 15 Gramm Liebigs Fleischertrakt, eine Prise Muskatnuß und zwei Löffel gehackte Sellerieblätter an die Suppe und gibt sie mit geröstetem Brot.

Kapaun. Derselbe muß trocken gerupft werden, nur Hals und Füße muß man abbrühen. Die Brust wird eingeklopft. Wenn er aufgeschnitten und ausgenommen ist, reibt man ihn mit Salz ein und legt ein Stückhen Butter, Petersilie und Zitronen in den Leib. Er kann gespickt oder mit Speck umbunden werden. Schön weiß bleibt er, wenn man ihn in mit Butter bestrichenes Papier einwickelt, bevor man ihn in die Bratkasserole bringt.

Pikantes Gänscklein. Das Klein von zwei oder drei Gänsen wird mit Wasser aufgesetzt und gut abgeschäumt. Dann gibt man 2 bis 3 kleine Zwiebeln, 1-2 Lorbeerblätter, ein Kräutersträußchen, 2 bis 3 Zitronenscheiben, einige Nelken und Gewürzkörner in die Brühe und kocht das Fleisch langsam weich. Unterdessen nimmt man von der Brühe eine Tasse voll, löst darin eine halbe Maggisbouillonkapsel auf und stellt diese Kraftbrühe einstweisen warm. Sobald das Fleisch gar ist, rührt man die Sauce durch ein Sieb, verkocht sie mit etwas in Butter braun geröstetem Mehl, einer in seine Scheiben geschnittenen sauren Gurke, etwas Essig und Weißwein zu recht pikantem Geschmack, gibt die Tasse Kraftbrühe dazu, läßt das Fleisch darin einmal aufstochen, schmeckt das Gericht gut ab, würzt es mit 10-12 Tropsen Maggi's Würze, und läßt es zugedeckt auf warmer Herdplatte 10 Misnuten gut durchziehen.

Kalbshirn mit Tomatenpürce. 1-2 Zwiebeln dämpft man mit 60 Gramm Butter und 2 Scheiben würflig geschnittenem rohen Schinken gelb und fügt 30 Gramm Mehl und 250 Gramm Tomatenpüree hinzu. Man kocht diesen Brei mit einer Obertasse voll Fleischbrühe dick ein, streicht ihn durch ein Sieb und mischt Liebigs Fleischertrakt darunter. Unterdessen hat man 4 Kalbshirne mit kochendem Wasser abgebrüht und alle Häute und kleineren Blutstücken entsernt. Man kocht die Hirne in Salzwasser unter Hinzussügung von etwas Essig gar, schneidet sie in fingerdicke Scheiben und richtet das Tomatenpüree heiß darüber an.

Kalbshirn in einer Sance. Die Hirne werden im Wasser, in welsches ein wenig Essig, Salz, Zwiebeln und ein paar Nelken kommen,

gesotten. Ein wenig Mehl wird in Butter hellgelb geröstet, sein gesichnittene Zwiebel und Petersilie darin gedämpft, mit der Brühe, worin die Hirne gesotten sind, abgelöscht, ein wenig Fleischertrakt dazugegeben, kochen lassen, mit einigen Eigelb abgezogen und über die Hirne angerichtet.

Kedämpster Kinderschwanz. Man wähle dazu einen recht setten Rinderschwanz, schneidet ihn in den Gelenken durch, blanchiert die Stücke einen Augenblick mit kochendem Wasser und kühlt mit kaltem Wasser ab. Dann kocht man die Stücke in einer setten Brühe, der man Wurzelwerk, Zwiebel und 1 Stück mageren Schinken beigegeben hat, 5—6 Stunden. Hierauf nimmt man die Fleischstücke herauß, gießt die Brühe durch ein Sieb, macht eine braune Mehleinbrenne, rührt mit der Brühe eine glatte, seimige Sauce, gießt ein Glaß Madeira hinzu und läßt die Schwanzstücke darin heiß werden. Dann gibt man noch einen Eßlöffel voll Kapern hinzu, würzt mit etwaß Fleischertrakt und schmeckt mit etwaß Eitronensaft ab. Auf einer runden Schüffel angerichtet, begißt man sie mit der Sauce und garniert mit kleinen runden Kartosseln und glacierten Zwiebeln.

Forelle auf englische Art. Nachdem die Forelle gereinigt ist, legt man sie in eine längliche Bratplatte, die mit frischer Butter bestrichen wurde, bestreut den Fisch mit Pfesser und Salz, am besten inwendig, träuselt Citronensaft und einige Stücke frischer Butter darüber und läßt ihn so im Osen 15-20 Minuten dünsten. Nachdem gibt man den Fisch sorgfältig auf eine heiße Platte, legt in die zurückgebliebene Sauce noch ein wenig Butter, etwas Zitronensaft und Fleischertrakt, läßt es ein wenig erwärmen, aber nicht kochen und schüttet diese Sauce auf den Fisch und serviert sofort. Schmeckt sehr kräftig.

Forelle mit Sauce Maximilien. Die Forellen werden abgekocht und angerichtet. — Sauce Maximilien: 3 geschälte Schalotten werden mit ½ Glas gutem Essig zur Hälfte eingekocht, sodann 3 Eigelb, 1 Messerspiße voll seines Kartoffelmehl, Salz und Pfesser nebst etwas Fischbrühe mit 1 Stückhen Butter beigegeben und auf Kohlenseuer so lange gequirlt, bis die Sauce dicksließend wird. — Auch Aeschen sind sehr sein mit dieser Sauce, nur muß man diese im Osen dämpsen mit Wein und ein wenig frischer Butter, Pfesserkörnern und einigen Relken.

Französische Spekkartosseln. Würselchen oder Streischen von magerem Speck werden in etwas Butter hellgelb gebraten. Dann fügt man in Würsel geschnittene Kartosseln bei, läßt diese kurz Farbe annehmen, gibt ein wenig Knoblauch, sein verwiegte Schalotten, ein Sträußchen Petersilie, das Gewürz, sowie etwas wenig Bouillon bei und läßt die Kartosseln zugedeckt auf kleinem Feuer und ohne umzurühren gar werden. Beim Anrichten entfernt man die Petersilie und schmeckt das Gemüse mit etwas Maggis-Würze ab.

Pikante kalte Petersiliensauce. 2 hartgekochte Gier und eine Hand voll grüne Petersilie hackt man mit dem Wiegemesser recht sein, gibt die Wasse in eine Porzellanschüssel (mit rundem Boden), verrührt sie mit ½ Eßlössel seinem Senf, einer kleinen seingeriebenen Zwiebel, einem Theelössel Puderzucker, einer Prise Salz, 2—3 Lösseln Del und gießt nach und nach einige Lössel Essig und Liebigs Fleischertrakt dazu, so daß eine dickseimige Sauce entsteht, die sorgfältig nach Essig, Salz und Zucker abgeschmeckt wird.

Schwähische Spätle. 500 Gramm Mehl wird in eine Schüsse geschüttet und mit 3 Eiern, etwas Salz und Milch zu einem glatten, ziemlich sesten Teig vermischt, den man so lange mit dem Kochlössel bearbeitet, bis er Blasen wirft; inzwischen hat man gut gesalzenes Wasser zum Kochen gebracht, gibt den Teig auf ein Spätlesieb mit groben Löchern, hält dieses über das kochende Wasser, rührt tüchtig in dem Teig, worauf dieser nudelartig ins Wasser läuft. Läßt die Spätli einige Minuten kochen, nimmt sie mit dem Schaumlössel heraus und richtet sie mit brauner Butter und gerösteten Semmelbrösel an und serviert sie sosort.

Sellerie-Salat. Geschälte, tadelloß weiße Selleriewurzeln werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, in siedendem Salzwasser nicht zu weich gekocht, abgetropft und, wenn verkühlt, in seine Riemchen geschnitten. Nun wird Fleischertrakt in etwaß warmem Wasser aufsgelöst, Del und Weinessig, etwaß sein geschnittene Zwiebeln, nach Beslieben Estragonsenf und daß nötige Gewürz zugefügt, alleß zu einer pikanten Sauce durchgerührt, die Sellerieriemchen sorgfältig damit versmischt und der Salat — mit Peterstlie bestreut — zu Tisch gegeben.

Kürbisgemüse. Ein mittelgroßer Kürbis wird geschält, sorgfältig von Kernen und dem weichen Mark befreit und in passende Stücke zerschnitten, die man in schwach gesalzenem Wasser fast weich kocht und

dann abtropfen läßt. 50 Gramm Butter röstet man mit einem knappen Löffel Mehl gelblich, verquirlt ½ Liter süßen Rahm mit einem frischen Sigelb, gießt dies zu der Mehleinbrenne, salzt ein wenig, legt die abgetropften Kürdisstücke in die Sauce, läßt sie darin etwas durchsziehen, schmeckt ab, fügt 8—10 Tropfen Maggi's Würze dazu und richtet das Gemüse recht heiß an.

Peterfiliengemüse. Peterfilienwurzeln werden gewaschen, geschabt, in Streischen geschnitten, kurz weich gekocht, mit kaltem Wasser abgespült, in einer weißen Sauce mit etwas Fleischertrakt über Citronensfaft angerichtet.

Mildreis mit Obstsaucen. Man bereitet Milchreis, wie gewöhnslich, verbessert aber den Geschmack durch Zusatz von Mandeln, Zimt, Sitronenschale und etwas Vanille. Der fertige Reisbrei wird in Formen gestürzt, die vorher mit kaltem Wasser ausgespült wurden, vollständig erkaltet, reicht man irgend eine Obstsauce dazu oder gibt ihn zu Weinsund Fruchtsuppen.

Shnik und Erdäpfel mit Spek. 200 Gramm süße gedörrte Apfelschnitze werden gewaschen und mit 300 Gramm Speck mit Wasser und Salz zum Feuer gebracht; dann werden 750 Gramm rohe Kartoffeln geschält, in Stückhen geschnitten, gewaschen und dazu gegeben, alles untereinander gerührt und weich gekocht.

Mehlpudding. Zu 100 Gramm zerlassener Butter werden 100 Gramm Mehl eingerührt, leicht angedünstet, mit einem halben Liter Milch abgelöscht und auf dem Feuer zu einem dicken Teig abgerührt. Ist er halb erkaltet und gerührt, so gibt man nach und nach acht Eigelb langsam zu, ferner 100 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und zuletzt den Schnee der acht Eiweiß, füllt die Masse in die Puddingsorm ein und backt sie im Wasserbad im Ofen in etwa $1^{1/2}$ Stunden; man gibt eine Fruchtsauce dazu.

Weiße Böhnlein. (Nahrhaftes Wintergericht). Etwa 400-500 Gramm weiße Böhnlein werden gut gewaschen und mehrere Stunden, am besten über Nacht, eingeweicht; $2-2^{1/2}$ Stunden vor Essenszeit werden sie mit dem Einweich= und dem nötigen weiteren Wasser (daß dasselbe darob zusammenfließt), einem Stückhen Butter oder Fett' und dem Gewürz, auf mäßigem Feuer weichgekocht und auf ein Sieb angerichtet. Nun wird eine kräftige "Schweiße" bereitet, mit der ab=

gegoffenen Brühe aufgekocht, die Böhnli zugefügt und mit etwas Weißwein oder gutem Weinessig und nach Belieben Kahm saftig einsgekocht. Einige Tropfen "Maggis Würze" beim Anrichten zugegeben, machen das Gericht sehr schmackhaft.

Im hirsh. Reh: und anderes Fleisch wochenlang aufzubewahren, teilt man das Fleisch in beliebig große Stücke, bestreut sie mit Salz, sticht kurze Speckstreisen, Gewürznelken und Schalotten hinein und läßt sie in der Pfanne mit wenig Fett von allen Seiten rösten. Nachdem sie ganz erkaltet, packe man sie mit Zwiebeln, ganzem Pfesser, frischen Wachholderbeeren, einer in Scheiben geschnittenen Citrone und etwas Salz schichtweise (man kann auch Kindsleischstücke dazu geben) in einen Steintopf, bedecke es zur Hälfte mit Vieressig, welcher mit etwas Wasser verdünnt ist, und übergieße das Fleisch singerdick mit Nierensett. So ausbewahrt kann das Fleisch nach Wochen zum Braten genommen werden.

Schulz-Sohlen macht man durch wiederholtes Bestreichen mit heißem Leinöl hart und fest.

Um schwarze Glacé-Jandschuhe 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 durch die Sonne trocknen.

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

Das Absterben der Plattspiken bei Palmen. Um diesem Uebelstande abzuhelsen, 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 Abwaschen der Blätter mit einem weichem Schwamm viel nützen, auch öfteres Ueberbrausen mit einer Blumenspritze ist sehr ratsam.

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