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

Band: 28 (1906)

Heft: 49

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. 12.

Dezember 1906

Clektrizität in Küche und Haus.

eitdem die Elektrizität nach dem Ausspruche Werner und Siemens in die Reihe der schwer arbeitenden Mächte eingetreten ist. scheint uns die Benutung der geheimnisvollen Naturkraft zu allen möglichen Vorrichtungen etwas Selbstverständliches. Wenn wir heute auf alle die Annehmlichkeiten, die uns die Glektrizität als Antriebskraft maschineller Einrichtungen gewährt, verzichten sollten, so wurden wir einen Rückschritt in der Kultur machen, der kaum durch die phyfischen und geistigen Kräfte des Menschen oder durch andere maschinelle Tätig= keit ausgeglichen werden könnte. Auch in unserm Haus hat sich die maschinelle Rraft der Glektrizität als eine Belferin berausgebildet, deren wir kaum mehr entbehren könnten. Nicht nur die größeren Hotels, auch die Familie macht sich den Glektromotor zur Bewältigung und zur Erleichterung zahlreicher häuslicher Arbeiten nutbar. Dort finden wir elektrische Lüftung, elektrische Aufzüge, elektrisch betriebene Baschereien, Plättereien, Wasserversorgungs= und Kühlanlagen, Bäckerei-Ein= richtungen, Reinigungs= und Hulfsmaschinen aller Art; hier hat sich der Elektromotor zum Antriebe der Nähmaschine eingebürgert, er hilft, wo es sich um eine größere Haushaltung handelt, beim Reinigen und Trodnen der Teller, er putt die Messer, schält die Kartoffeln, schneidet Rraut und Rüben, und der elektrische Wandventilator führt die üblichen Dunfte aus der Ruche ab. Dabei find die Anschaffungskoften gering und eine Abnutung fo gut wie nicht zu merken, fo daß ein guter Glettromotor viele Jahre hindurch noch lange über die zur Amortisation der Unschaffungstoften nötige Zeit hinaus seine ursprüngliche Arbeits= fraft bewährt. Dabei ift der Glektromotor ftets zur Arbeitsleiftung bereit, anspruchslos in Bezug auf Wartung, Bedienung; tritt sofort in Tätigkeit und verbraucht stets nur so viel an elektrischer Energie als der augenblickliche Rraftbedarf der Arbeitsmaschine erfordert.

Die Perwendung des Kußes

aus Schornsteinen, Defen 2c. als Düngmittel verdient die größte Beachtung. Neun Teile Ruß mit einem Teile Salz gemischt, geben einen borzüglichen Gartendunger. Bestreut man Samenbeete für Gemusepflanzen im Herbst oder Winter mit einem Gemisch von Ruß, Salz und Asche, so bleiben sie von Ungeziefer, besonders von Erdflöhen, vollständig verschont und die jungen Pflanzen zeigen das üppigste Für Rüben, Mohnrüben und Karotten gibt es überhaupt Wachstum. kein besseres Düngmittel als Dfenruß. Rasenplätze, bei Regenwetter leicht mit Ruß bestreut, zeigen einen tiefdunklen, üppigen Graswuchs. Auch auf Obstbäume wirkt eine im Herbst oder Winter vorgenommene Rußdungung ganz vorzüglich. Auch für Topfpflanzen ist Ruß ein außgezeichneter Dünger. Für diesen Zweck übergießt man ihn mit kochen= dem Wasser — es empfiehlt sich ein Zusatz von Hornspänen — und gießt mit demselben ab und zu. So bedüngte Pflanzen zeigen einen freudigen Wuchs und vor allen Dingen eine herrliche Blattentwicklung. Für empfindliche und hauptsächlich für junge Pflanzen verwende man das Rußwaffer, aber nur nach weiterer Verdünnung mit Waffer, da es in konzentriertem Zustande ihr Gedeihen leicht schädigt. Man sammle den Dfenruß darum für Düngzwecke und werfe ihn nicht achtlos beiseite.

Altdeutsche Gans.

In früheren Fahrhunderten brachte in Deutschland eigentlich nur der Wacholderstrauch, der in den Waldungen immer wild wuchs, ein Körnergewürz hervor, ehe man an die indischen Gewürze denken konnte. An wilden, aromatischen Kräutern wuchs ebenfalls genug, zudem setzte jede Hausfrau ihren Stolz darein, im Würzgärtlein allerlei Labkraut selbst zu ziehen, als Salbei, Thymian, Lavendel und dergl. — So brat man auch die Gans fehr einfach, indem man sie nach dem Rupfen und Sengen, nach Entfernung des Eingeweides, des Halses und der Flügel, sowie der Füße tüchtig wusch und dann mit zerstampftem Wacholderpulver und Salz gehörig einrieb. In den Rumpf steckte man nur Beifuß, Salbei und Thymian und machte fie dann unter fleißigem Begießen mit dem ausbratenden Fett, meist am Spieß, gar. Diese einfache, uralte Bereitungsart der Gans fcmeckt außerordentlich gut und wird nach einmaliger Probe gewiß gern wiederholt werden. In Defterreich ift diese Bratart noch heute vielfach die übliche. Colorada (Metananana)

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kartoffelsuppe. In Fleischbrühe, der man noch etwas Wasser zusgießt, kocht man rohgeschälte, geschnittene Kartoffeln, gehackten Welschschl, einige Gelbrüben, etwas Sellerie und Lauch vollständig weich, schlägt die Suppe dann durch ein Sieb, gibt sie in eine Terrine, worin sich 2 gequirkte Eidotter und geröstete Semmelwürfel nebst einigen Löffeln süßem Kahm befinden.

Blikbouillon, in Tassen serviert. Bereitungszeit 5 Minuten. — Für 5 Personen. — Zutaten: 25 Gramm frisches Suppenfett oder Butter, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Salz, 1 Eidotter, gewiegte Petersilie, 1 gebrannte Zwiebel, Muskatnuß, 1 Liter Wasser. Diese Zutaten lasse man einige Minuten kochen, verquirle Dotter, Muskatnuß mit etwas kaltem Wasser in der Terrine und füge die durchgesseihte Fleischbrühe hinzu.

Gehacktes Kalbsleisch im Netz. 1-Pfund aus Haut und Sehnen gesichabtes Kalbsleisch wird sein gehackt; dazu eine in Milch geweichte und sest ausgedrückte Semmel, 2 Gier, Salz, etwas gewiegte Citronensschale, Zwiebel und grüne Petersilie (in Fett geröstet), dann soviel Semmelbröseln dazu gemengt, daß die Masse zusammenhält. Ein sauber ausgewaschenes Kalbsnetz süllt man wurstartig mit dem Gemengsel und brät dies mit Butter oder anderem Fett gar, gießt etwas Rahm oder Fleischbrühe daran und schneidet vor dem Anrichten singerdicke Scheiben davon.

Ausgebeinte Gans à la Napolitaine. Die eigenartige italienische Bereitung der Martinsgans dürfte sich auch anderwärts Freunde erwerben und ist, nachdem das etwas mühsame und zeitraubende Geschäft des Ausbeinens vorüber, äußerst einfach. — Nachdem man mit scharsem Messer vom Kücken aus die Brust- und Kippenknochen, sowie das Kückgrat vorsichtig, ohne die obere Haut einzureißen, entsernt und die Keulen sorgsam ausgebeint hat, reibt man die nun offen daliegende Gans mit Pfesser und Salz ein. Nun kocht man 250 Gramm ganz tlein gebrochene Maccaroni in Salzwasser einmal auf, vermischt sie mit gut 125 Gramm geriebenem Parmesan- oder Emmentaler Käse und 75 Gramm recht frischer Butter, füllt dies alles in die Gans, die man nun zunäht und zu hübscher Form dressiert. In die Maccaroni-

fülle kann man nach Belieben noch Tomatenbrei mit einstreichen, sonst gibt man später eine Tomatensauce dazu. Die so zurechtgemachte Gans wird nun auf eine Holzleiter in die Bratenpsanne gelegt, mit einem leicht mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und mit ³/4 Liter kochensdem Wasser übergossen. Dann brät man die Martinsgans unter fleißigem Begießen 1½ Stunden. Statt Tomatensauce kann auch aus dem Bratensond eine solche von Madeira mit Trüffeln oder eine braune Kapernsauce gegeben werden, doch darf dann die Füllung nicht auch Tomaten enthalten.

Gikibraten. Das Gitzi wird hergerichtet wie der Hase; der hintere Teil wird mit Pfesser und Salz bestreut, in die Bratpsanne in heiße Butter gegeben und mit Bratengarnitur unter häusigem Besgießen mit kräftiger Fleischbrühe eine Stunde gebraten. Aus Brust, Hals und Kopf bereitet man ein Ragout, nach Art des Kalbsleischvoressens.

Schmakhafter Hakbraten. 500 Gramm Kalbsleisch und ebensoviel Schweinesleisch werden sein gehackt, Salz, Pfesser, Muskat daran; für 10 Cts. Sardellen, welche sauber gewaschen und entgrätet sind, verwiegt, Weckmehl, oder 3 eingeweichte Wecken, ziemlich Zwiebel und Petersilie auch sein gewiegt und gedämpst alles mit 2 Giern und 2 Löffeln sauerm Kahm gut vermischt in ein Kalbsnetz, das sauber gewaschen ist, gewickelt und gebraten.

Füllung für Canben (altes Familienrezept). 6 feingehackte Taubenslebern, ebenso viel abgekochte Herzen und Magen, etwas eingeweichte und etwas geriebene Semmel, 15 frisch abgekochte Krebsschwänze und Scheren, ausgelöst und sein gewiegt, kommen dazu. Dann sind drei Eklöffel zerlassene Butter oder dicker, süßer Rahm, Salz, Pfeffer und nach Belieben Muskat oder feingehackte Petersilie, Salbei und zwei Gier hinzuzugeben. Dies alles muß gut gemengt werden und ist dann in die Tauben zu streichen.

Gänseklein. Hierzu nimmt man alles, was nicht zum Braten geshört, mit Ausnahme des Schnabels. Reinige alles wohl, zerhaue es in nette Stücke. Schwiße es in Butter, magerem Speck, einigen Zwiebeln, tue eine Handvoll Mehl daran, lasse damit braun ansetzen, fülle mit Fleischbrühe auf und lasse gar kochen, es muß ausreichend Sauce sein, würze das Gänseklein mit einem halben Teelöffel Zucker und etwas Pfesser.

5. A . 11. 147, 19.1121 1710 18.201, \$50. Chil 1/

Nierenomeletten. Man schneide eine Kalbsniere in dünne Scheiben, sowie Zwiebeln sein, brate dies zusammen in Fett rasch an, staube einen Löffel Mehl daran, salze und pfeffere, gieße mit Fleischbrühe oder Wasser an; backe inzwischen schöne dünne Omeletten, lege je in die Mitte derselben einige Löffel von dieser Fülle, rolle die Omeletten zussammen und serviere sie auf heißer Platte.

Eine gute Pratensance war von jeher der Stolz unserer Haußfrauen. Sie erhöht den Wohlgeschmack des Fleisches und fördert dessen Berdaulichkeit. Namentlich bei aufgewärmtem Braten ist eine vollmundige Sauce unerläßlich. Für 6 Personen röstet man in eigroß gutem Bratensett 2 Kochlöffel Mehl mit einer zerschnittenen gelben Rübe und einem Stücken Zucker, rührt dies mit Wurzelbrühe zu sämiger Sauce, kocht sie mit Salz, Pfeffer und einem halben Lorbeerblatt gut auf, säuert sie angenehm mit Essig und gibt ihr mit einem Teelöffel Maggis Würze oder etwas Liebige Fleischertrakt einen kräftigen Wohlgeschmack. Diese Sauce ist billig und rasch hergestellt, auch läßt sie sich durch verschiedene Zutaten, wie Rahm, Wein, zerschnittene Bilze, Essiggurken, seingehackte Sardellen u. s. w., sehr abwechslungsreich gestalten.

Gefüllte Jepfel. Große, schöne, säuerliche Aepfel, Doppelsreinetten, reibt man mit trockenem Tuch sauber ab, schneidet oben an der Blume einen Deckel ab, sticht das Kernhaus aus, ohne die Stielsseite durchzustoßen, und füllt die entstandene Höhlung mit folgender Mischung: 50 schöne, echte Kastanien schält man und zieht sie ab, kocht sie in gesüßter, mit einer Stange Vanille durchzogener Milch weich und reibt sie durch ein Sieb, rkihrt vier Eidotter darunter, mischt gut gequollene und verlesene kleine Rosinen oder Korinthen dazu, vermischt den Brei mit dem Schnee der vier Eiweiße und streicht ihn in die Aepfel, deckt den abgeschnittenen Deckel darauf und brät sie im Backsofen schön hellgelb und weich. Oder man hüllt die Aepfel in Backteig und bäckt sie in Schmalz goldbraun, bestreut sie mit Zucker und trägt sie als Nachtisch auf.

Apfelsmarre. Man verquirlt ein halbes Liter süßen Kahm mit vier Gelbeiern, etwas Salz und reichlich 250 Gramm Mehl, dazu mischt man sechs säuerliche, geschälte, entkernte und in Würfel gesichnittene Aepfel und 100 Gramm Zucker, gießt diese Masse in eine Pfanne, etwa 3 Centimeter hoch auf kochende Butter oder halb Schmalz, halb Butter, oder noch besser auf siedendes Palmin, deckt die Pfanne zu, stellt sie eine Viertelstunde in die Warmröhre, nimmt den Deckel

ab, bäckt den Schmarren dann auf beiden Seiten goldbraun, stürzt ihn aus und zerreißt ihn mit der Gabel in Brocken.

Apfelsattspeise, Goldtröpfchen. Man zerkocht eine Anzahl schöner Borsdorfer Aepfel, seiht den Saft durch, setzt ihn auß Feuer und läßt ihn unter fleißigem Schäumen kochen, fügt Zucker hinzu, einige Blatt seinzerschnitzelten Goldschaum und in Wein aufgelöste Gelatine. Um den Saft recht golden zu färben, kann man ihn vor dem Gelatinezusatz mit vier Eiweißen klären und ein Glas Rheinwein angießen. In Glasschalen zu füllen und auf Eis erstarren lassen.

Semmelscheiben. Man zerschneidet ein Weizenbrötchen in fingers dicke Schnitte, übergießt sie mit süßem Rahm, in dem etwas Banille ausgezogen wurde und der mit 3 Eidottern verquielt war. Sind sie durchgezogen, hebt man sie heraus, bestreut sie oben dick mit Zucker und Zimmt und brät sie in Butter goldbräunlich. Man reicht sie warm zum Kaffee oder neben frischem Beerenobst. Sehr angenehme Ausshilfe bei plötzlich kommenden Gästen, wenn kein Kuchen mehr vorrätig ist. Jede Semmel ist dazu geeignet.

Iwiebakgericht. Eine Porzellanschüssel belegt man mit Zwieback, welche zuvor in mit Wilch verrührtem Eigelb geweicht wurden. Das rüber gibt man mit Zucker vermischtes, rohes Obst oder ein beliebiges Kompot, deckt die Schüssel zu und stellt sie in kochendes Wasser und läßt das Gericht 3/4 Stunden kochen, streicht alsdann den mit Zucker vermischten Eierschuce darauf und läßt diesen im Ofen gelb werden.

Spanische Omelette. Ungefähr ein Tassenkopf voll setter und magerer Schinkenreste sein gehackt, verrührt man mit 6 ganzen, gut gequirsten Eiern, würzt die Speise mit einer sein geriebenen Knoblauchzehe und bäckt dies in einer Omclettenform.

Banernkäsgericht. In einer Schüssel bringt man sein geschnitten eine Lage Brot, eine Lage guten Käs u.s.w., je nach benötigter Quantiztät und weicht alles mit heißem Wasser darüber geschüttet, ein. Die Schüssel wird zugedeckt und 1-2 Stunden auf den warmen Kochherd gestellt. Hernach bringt man die Masse aufs Feuer, rührt sie tüchtig, gibt, wenn nötig, noch Salz bei und nach ca. 10-15 Minuten übergießt man die Speise mit heißem Fett und darin gebräunten, seinges hackten Zwiebeln, läßt sie unter Umrühren noch 5 Minuten fochen und gibt sie zu Tische.

Marmer Protpudding. 200 Gramm Schwarzbrot wird in kleine Stücke geschnitten und mit kochender Milch übergossen, zugedeckt und Winuten stehen gelassen. Unterdessen reibe man 125 Gramm Mandeln, verrühre sie mit 100 Gramm Zucker, Zitronenschale und Scigelb, würze die Masse mit 2 Prisen Zimmt und einer Prise Nelkenspulver, gebe noch 60 Gramm erlesene und aufgekochte Weinbeeren hinzu, nach Belieben etwas Rum oder Kirsch, dann das gut verrührte Brot und zuletzt den Schnee der 8 Eiweiß und 100 Gramm leichtgesschmolzene Butter. Fülle die Masse in die Form und backe 50 Misnuten. Serviert mit einer Kumsauce.

Florentiner Justauf. 500 Gramm Duark, ein Viertelliter süßer Rahm, 50 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm Sultanin-rosinen, 10 Sier, 50 Gramm Citronat. — Man schlägt den Duark durch ein Haarsieb, rührt den Rahm, Mehl, Zucker, Rosinen und Siegelb darunter und zieht zuletzt den Schnee der 10 Siweiß leicht durch die Masse. Hierauf füllt man diese in eine mit Butter bestrichene Aufslaufform von Porzellan und backt sie 3/4 Stunden im Ofen.

Bisquits ohne Butter, sehr haltbar in Blechdose. Auf 125 Gr. Zucker wird ca. 65 Gramm Mehl berechnet, 2 große Eier ganz gesnommen; das Ganze wird parfümiert mit seingehackter Citronenrinde, auch seiner Anis schmeckt gut darunter, dann alles tüchtig untereinans der gerührt, geklopft und in kleine Törtchen-Model getan. Die Model werden zuerst mit frischer Butter gut angestrichen und nur halb gefüllt. Der Osen darf nicht zu heiß sein. Die Bisquits können glaciert oder nur mit Zucker überstreut werden.

Käspastelli ohne Teig. 500 Gramm Weckli, von welchen die Rinde abgeschält ist, wird in Milch eingeweicht. 125 Gramm süße Butter wird schaumig gerührt, 6 Eigelb, die Weckli, 65 Gramm Parmesanstäse beigefügt, ebenso der Eierschnee; die Masse wird in mit Butter bestrichene Förmchen gefüllt und gebacken.

Bisquitanstauf mit Aepfeln. Zwölf Aepfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit einigen Löffeln eingemachten Himbeeren zu einer dicken Marmelade eingekocht. Man streicht sie hierauf durch ein Haarsich und stellt sie kalt. Nun werden sechs Eigelb mit 125 Gr. Zucker leicht gerührt, mit 46 Gr. Stärkemehl, der gehackten Schale einer Citrone und dem Schnee der sechs Eiweiß vermischt. Ein Teil dieser Masse wird in eine glatte mit Butter ausgestrichene Form gefüllt,

darüber legt man Oblaten, gibt auf diese Apfelmarmelade, die man wieder mit Oblaten bedeckt und sodann Teig. In dieser Abwechslung fährt man fort, dis die Form dreiviertel voll ist. Sie wird hierauf in den Ofen gegeben und hat 45 Minuten zu backen. Mit Zucker bestreut und mit einer beliedigen Fruchtsauce wird sie zu Tisch gegeben.

Apfelsinen einzulegen. Man wählt hierzu recht feinschalige, feste Apfelsinen, wiegt ebenso viel Zucker ab und schneidet sie auf einem Brett samt der äußeren Schale in singerdicke Scheiben, entsernt die Kerne, tut sie mit dem etwa abgelausenen Sast zu dem Zucker, den man mit einem halben Liter Wasser geläutert hat, und läßt sie so lange kochen, bis die Schale weich ist. Dann nimmt man die Scheiben vorsichtig heraus, legt sie nach dem Erkalten in Gläser, kocht den Zucker zu Sirupdicke ein und gießt ihn, wenn er abgekühlt ist, auf die Früchte. Nach zwei Tagen kann man ihn nochmals abgießen und aufstochen lassen. Auf diese Weise eingekocht, halten sich die Apfelsinen ausgezeichnet.

Brot vor Schimmel zu schühen. Als erprobtes Mittel gegen den Brotschimmel empfiehlt es sich, das frisch gebackene Brot, sobalt es aus dem Ofen kommt, in einen Mehlsack zu stecken, in welchem noch etwas Mehl übrig geblieben ist, und zwar so, daß immer die Obersrinden des Brotes aufeinander zu liegen kommen. Hernach bindet man den Sack zu und hängt ihn an einem luftigen Orte freischwebend auf. Auf diese Weise läßt sich das Brot vier bis sechs Wochen aufsbewahren, ohne daß sich Schimmel ansetzt.

Bettfedern reinigt man, indem man einen kupfernen Waschkessel über einem gelinden Kohlenfeuer erwärmt, die Federn in kleinen Quantitäten hineintut und sie recht oft mit einem Stock umwendet. Sobald die Federn ihre Volumen erweitern, nimmt man sie zum Abstühlen aus dem Kessel und füllt sie in die neuen oder gereinigten Bettgefäße.

Elsenbein-Tischmesser. Die vergilbten Elsenbeinschalen der Tischmesser werden binnen 3-4 Stunden vollständig weiß, wenn dieselben
in eine Lösung von schwefliger Säure in Wasser gelegt werden. Noch
einfacher ist es, das vergilbte Bein nur mit Wasser anzuseuchten und
unter einer Glasglocke unmittelbar dem Sonnenlicht auszusehen.