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

**Band:** 31 (1909)

**Heft:** 14

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: 26.10.2025** 

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

# Roch=& Hanshaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Ballen

Mr. 4.

Upril 1909.

## Das Färben der Ostereier.

Prüher färbte man die Oftereier ausschließlich mit Aflanzenstoffen, neuerdings geschieht es recht häufig mit Anilinfarben, die man überall für wenig Geld haben kann. Da die Eierschalen poros sind und leicht Sprünge (Riffe) bekommen, jo kann der im Waffer aufgelöfte Farbstoff leicht eindringen. Man muß also bei der Wahl des Färbe= mittels etwas vorsichtig sein, besonders bei den Anilinfarben. man die unschädlichen Pflanzenstoffe, wie Zwiebelschalen, Roggen 2c. an, so verfahre man auf folgende Beise: Das Färbemittel bringe man mit Wasser auf's Feuer, lasse beides etwa fünf Minuten kochen, lege alsdann die Eier hinein und nehme sie nach 5-8 Minuten aus der kochenden Brühe wieder heraus. Man färbt grün mit einer Sand voll frischer Roggensaat oder frischen Spinatblättern, gelb mit Zwiebel= schalen und Safran, strohgelb mit Mandelschalen, zitrongelb mit Brennneffelwurzeln, rot mit Fernambukwurzeln, violett mit den getrockneten Blumenblättern der schwarzen Malve, blau mit Blauholzspänen und braun mit Krapp. Legt man Blätter von Peterfilie, Schafgarbe ober dergleichen auf das Ei, bindet sie mittelst Leinwandlappen fest und kocht sie in der Fernambukholzflussigkeit, so erhält man bunte Gier mit weißen Blättern. Schneidet man Figuren aus Zwiebelschalen und bindet diese auf die Eier, so bekommt man rote Gier mit gelben Figuren. Bartes Rosa bis Purpurrot erhält man aus mehr oder weniger ge= pulverter Cochenille, Marmoriert färbt man mit gezupften Seiden= flöckchen, welche am Ei festgebunden und in Wasser gekocht werden. Blau färbt man mit Lackmus, wozu ein Körnchen Soda gefügt werden kann. Auf so gefärbten Giern lassen sich mit verdünntem Essig rote Beichnungen anbringen.



## Perbrannte Braten wieder herzustellen.

ersalzene Suppen und verbrannte Braten sind bekanntlich im Bolksmunde die Werke verliebter oder unerfahrener junger Frauen und Röchinnen. Nicht felten hört man Junggesellen ihre Cheschen mit Hinweis auf diese unerquicklichen und nach ihrer Meinung unumgänglichen Zugaben der Flitterwochen bemänteln. Als ob dieses Unglück nicht auch alten erfahrenen Hausfrauen passieren könnte! -Man erwartet zu Tisch einige gute Freunde; es gibt im Hause viel zu tun, das Mädchen muß noch einige notwendige Einkäufe beforgen, im Ofen steht seit einer Stunde ein großer Braten. Die Hausfrau wartet seiner, mit eigenen Händen ihn begießend. Da klingelt es, sie ist genötigt felbst zu öffnen, schiebt aber vorher den Braten vorsorglich auf eine weniger heiße Stelle. — Gine turze Bisite einer befreundeten Dame. — Man entschuldigt sich, daß man mit der Rüchenschürze an= getan, nötigt den Besuch aber nichtsdestoweniger in den Salon. Rittern und Zagen gedenkt man des verlassenen Bratens, hoffend, daß das Mädchen jeden Augenblick zurückkommen und die Dame sich ent= fernen muffe. Es vergehen qualvolle Minuten, zwar nicht zu viele, aber doch genug, um den Braten in ein Stück Rohle und die Bratenbrühe in Tinte verwandeln zu lassen. Was nun tun? Schon der Geruch des verbrannten Fleisches ist fast unerträglich, wie viel mehr der Geschmack! Run, hoffentlich ist die schwarze Kruste nicht zu dick und unter ihr befindet sich noch einiges genießbares Fleisch. Während in einer anderen Pfanne ein Stück würflich geschnittener Speck und Butter bratet, schälen wir den Unglücksbraten ab, ganz rein, damit auch nicht ein Käserchen vom Verbrannten daran bleibt. Es ist viel, was da auf dem Teller liegt, vielleicht einige Pfund! Aber gleichviel, was nicht zu ändern ist, muß ertragen werden! In die mittlerweile heiß und braun gewordene Butter legen wir das gerettete Fleisch und lassen es von allen Seiten anziehen. Starke Bouillon oder ein Kaffeelöffel Fleischextrakt in Waffer verrührt, geben Erfat für die verlorene Bratenbrühe, etwas Rahm mit Mehl klar gerührt, geben der imitierten das Aussehen und den Geschmack der echten. Und siehe da! In einer Stunde merkt niemand mehr etwas von dem Unglück. Der Braten mundet allen ebenfo gut, als sei ihm nichts geschehen. Nur allein die Hausfrau hat einen bittern Geschmack, ob vom Braten oder vom Aerger? Sie weiß es selbst nicht.



## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

Blumenkohlsuppe. Aus 100 Gramm Suppe und 2 Löffeln Mehl bereitet man eine helle Mehlschwiße und füllt dieselbe mit kochens dem Wasser oder Fleischbrühe auf, in welcher man kleine, sauber gesputzte und in Salzwasser halb weichgekochte Blumenkohlröschen vollsständig weich kochen läßt; man würzt die Suppe mit gestoßener Musskatblüte, zieht sie nach Belieben mit 2 Sidottern ab, und richtet sie über Klößchen von Hühners oder Kalbsleisch oder anderer Art an.

Eine gute Frühlingssuppe. (Für 5 Personen.) Von einem eigroßen Stückhen Butter und zwei gehäuften Eßlöffeln voll Mehl macht man eine lichte Einbrenne, die man dann mit einem Liter leichter Fleischbrühe auslöft und zu glatter, seimiger Suppe kocht. In dieser läßt man in Streifen geschnittene Zwiebel — am besten von jener süßen, milden Art, welche man spanische oder ägyptische nennt — knapp weich kochen. Während dessen werden einige Hände voll Spinat und Kerbel verlesen, sein gewiegt und in die kochende Suppe gegeben, die damit nur einigemal aufzuwellen braucht. Eine kleine Messerspiße Natron beigesügt, gibt die frischgrüne Farbe. Vor dem Auftragen wird die Suppe mit zwei in Milch verrührten Eidottern abgezogen. Die Zwiebelsstreischen gelten als Einlagen und schmecken vortrefslich.

Schwäbische Spähle in Fleisch brühe. 750 Gramm Rindssleisch werden als Suppensleisch gekocht, die Brühe, wenn fertig, durchs Tuch gegossen, das Fleisch in Stücke geschnitten. Von 500 Gramm Wehl, 3 ganzen Eiern, Salz und einem Glas Wasser (1/4 Liter) wird ein zäher, tüchtig geklopster Spahenteig hergestellt, geschlagen, dis Blasen entstehen; dieser Teig wird auf das Spahenbrett gegeben, und von diesem werden mit einem Messer längliche Spahen in siedendes Salzwasser eingelegt; wenn sie einigemale aufgekocht haben, werden sie in lauwarmem Wasser abgeschwenkt, in die Fleischbrühe gegeben, ebenso auch in Stücke geschnittene, in Salzwasser gekochte Kartosseln, sowie die Kindsleischschnitten; dann wird das Ganze mit Schnittlauch bestreut aufgetragen.

Kohlrüben mit Schweinebauch. (Hausmannskost.) Bereistungszeit 2—2½ Stunden. — Für 5 Personen. Zutaten: ½ Kilo Schweinebauch, 30 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, aufgelöst in 2 Liter Wasser, 2 Kohlrüben, 100 Gramm Butter, 25 Gramm Mehl, 1 Eßslöffel Zucker. — ½ Kilo nicht zu fetter Schweinebauch (frisch oder

aus der Sulz) wird mit 2 Liter Brühe aus Liebig's Fleisch-Extrakt aufs Feuer gesetzt, gut geschäumt und langsam gekocht. Nun schält man 2 schöne, weiße oder gelbe Kohlrüben, schneidet dieselben in 4-5 Centimeter lange und 1 Centimeter dicke Stücke und brüht dieselben. Nachdem dies geschehen, werden sie abgegoffen, gleich heiß zum Schweine= bauch getan und mit diesem zusammen weich gedunftet. Sind Schweinebauch und Rüben weich, so wird das Fleisch herausgenommen; die Rüben macht man folgendermaßen fertig: 100 Gramm Butter, 1 Eß= löffel Zucker werden auf dem Feuer etwas gebräunt, dann 25 Gramm Mehl zugesett, das Ganze mit den Kohlrüben verrührt, aufgestoßen und angerichtet, der Schweinebauch in Scheiben geschnitten und im Kranz um die Kohlrüben gelegt. Nun kann man den Kranz noch ver= schönern, indem man Scheiben von Fray Bentos-Ochsenzunge zwischen jede Schweinebauchscheibe legt, was fehr gut aussieht und auch paßt. Salzkartoffeln extra.

Gebackene Hühnchen. Die in vier Teile zerschnittenen Hühnschen werden eine Stunde lang in Salzwasser gelegt, abgetrocknet, im Mehl herumgewälzt, in zerquirltes Ei eingetaucht und dick mit geriebener Scmmel bestreut, hierauf in ganz heißem Schmalz oder Schweinesett schnell ausgebacken. Mit ebenfalls in siedendem Fett ausgebackener Petersilie und Zitronenscheiben ausgeputzt, reicht man sie mit jungen Gemüsen oder mit neuen Kartosseln und Gurkensalat.

Falscher Aal. Man schneidet von einem zarten Stück Kalbsfleisch zwei Finger breite und ebenso hohe, vierectige Stückchen, würzt sie mit Salz und Pfesser. Ebensolche Stückchen schneidet man aus einem gewässerten Kalbsnetz, in welches man die Fleischstückchen einswickelt; das Ganze nun umwickelt man mit zartem Weinlaub, reiht sie alle an Bindsaden oder hölzerne Spißli (ähnlich wie Leberspißli) und bäckt sie in heißem Fett schön gelb. Beim Anrichten zieht man die Fäden oder die Spißli aus und serviert sehr heiß. Schmeckt zu grünem Gemüse sehr gut.

Salat von Löwenzahn (wilde Cichorie). Diese, welche überall wild wächst, gibt bei ihrem ersten Erscheinen im Frühjahr oder bei milder Witterung im Winter einen sehr beliebten und gesunden Salat, den man wie die andere Cichorie anmengt oder auch nur mit Essig, Del, Salz und Pfeffer und dann meistens mit halbweich gekochten, halbierten Eiern umlegt. Besonders gut sind die Pflänzchen, welche sich unter Maulwurfshausen sinden, weil sie wie gebleicht und viel zarter als die anderen sind.

Französischer Salat. Etwa 3 Eier, etwas frische Bohnen und Erbsen, gekochter Fisch, Schinken, Del, Essig und einige Tropsen Maggis Suppenwürze. Die hartgesottenen Eier werden geschält, das Weiße wird in Würfelchen geschnitten, das Gelbe sein zerdrückt, mit etwas Del, Essig, Pfesser und Salz zu einer sämigen Sauce abgerührt und mit den abgebrühten, abgespülten Bohnen, Erbsen, Kübchen, den Fisch= und Schinkenwürfelchen und zuletzt einigen Tropsen von Maggis Suppenwürze und sein verwiegten Kräutern vermischt. Das Ganze wird erhöht angerichtet und mit Pilzen, Gurken 2c. garniert.

Blumenkohlsalat. Der gut geputzte und blanchierte Blumenstohl wird in leichtem Salzwasser etwas weich gekocht, nach dem Abstropfen mit Essig, Del und Pfeffer angemacht; man kann ihn auch, die Blumen nach oben, in die Salatschüssel gelegt, mit einer Remouladenssauce übergießen.

Brunnenkresse Salat. Die gesündeste aller Salate im Winter ist die Brunnenkresse. Sie wirkt erfrischend und blutreinigend, und wird deshalb von Aerzten in mancherlei Fällen als Kur empsohlen. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei anderen Salatsorten, die Zutaten sind Essig, Salz und Del. Bei Patienten kann anstatt Essig Zitronensaft genommen werden.

Spargel au gratin. Guter Stangenspargel wird geputt, ge= waschen, in Bundel zusammengebunden, in siedendem gesalzenem Waffer 15 bis 10 Minuten gekocht, herausgenommen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Inzwischen hat man eine kräftige Béchamel=Sauce bereitet und dicklich eingekocht; mit dieser Sauce bestreicht man den Boden einer etwas vertieften runden, die Ofenhiße vertragenden Schuffel, legt dann eine Schicht Spargel darauf, die man wieder mit Sauce bedeckt, und fährt mit solchen abwechselnden Schichten von Sauce und Spargel fort, bis beides verbraucht ist. Die oberste Schicht Spargel bestreut man dicht mit feingeriebenem Mundbrot, träufelt reichlich hell= braun gemachte Butter darüber und stellt die Schüffel auf einen Dreifuß in den Ofen, der mehr Site von oben als von unten haben muß, oder über schwaches Holzkohlenfeuer, indem man sie mit einem tohlenbelegten Deckel bedeckt. Der Spargel, welcher auf diese Art schnell mit einer bräunlichen Krufte überzogen wird, gibt so ein sehr feines, schmackhaftes Gericht, welches man mit oder ohne Fleisch serviert, je nachdem er nur eine Mittelschüffel bei einer größeren Mahlzeit, ober ein Hauptgericht bildet.

Räseblättchen. Aus ½ Liter süßem Rahm, einigen Löffeln Wehl, Salz und einem Ei macht man einen leichten Teig, den man ganz dünn ausrollt, absticht und hellgelb bäckt. Eine Mischung von zu Rahm geriebener Butter, zwei seingewiegten Sardellen, 70 Gramm Chester= oder Schweizerkäse und rotem Pfesser streicht man auf die Hälfte der Blätter und deckt die andere Hälfte fest darauf. Erkaltet zu reichen.

Dampfnudeln. 500 Gramm Mehl wird in eine Schüssel gestan und mit nußgroßer Hefe, die in einer halben Tasse lauer Milch aufgelöst wurde, ein kleiner Vorteig angemacht (d. h. in der Mitte oder auf der Seite der Schüssel eine kleine Grube im Mehl gemacht und darin mit der Milch ein Teig angerührt). Nachdem dieser zugedeckt und an warmem Orte stehend zirka 1 Stunde gegangen ist, verarbeitet man das Ganze mit 125 Gramm Butter und Milch (zirka eine halbe Stunde) zu einem Teige, läßt ihn nochmals ruhen, formt dann mit dem Löffel Häuschen davon, die man auf das Blech oder in eine flache Kasserolle setzt, deren Boden alsdann mit etwas Milch bedeckt wird, und bäckt sie hellbraun heraus. Ein Stücken Butter und zwei Löffel Zucker, der Milch zugefügt, erhöhen die Schmackhaftigkeit. — Meistens wird eine Eiercreme dazu gegeben.

Dsterfladen nach Basler-Art. Eine Springform wird mit Mehl ausgepudert und mit dünn ausgerolltem Blätterteig ganz belegt. Folgende Fülle wird bereitet: 125 Gramm Reismehl mit etwas kalter Milch angerührt, aufs Feuer genommen und mit einem Liter Milch zu dickem Brei gekocht, 50 Gramm Butter dazu gegeben, dann erkalten latzen, 125 Gramm geschälte, durchgetriebene Mandeln, 125 Gramm Puderzucker, 1 Glas Rosenwasser, 150 Gramm Sultaninen nebst vier Gelbeiern dazu gerührt, zuletzt der Schnee der Eiweiß. Dieses in die ausgelegte Form gefüllt, den Kand des Teiges darüber gelegt, mit Eigelb bestrichen und eineinhalb Stunden gebacken. Nimmt man statt nur Milch die Hälfte Kahm, so ist der Kuchen noch feiner.

Hasen ohren. Man zerklopft zwei ganze Gier und zwei Dotter mit einer Tasse saurem Rahm, drei Eßlöffel voll Zucker und einem Stücklein frischer geschmolzener Butter, gibt so viel seines Mehl darein, daß es einen leichten Teich gibt, den man wirken kann und wellt ihn zweimal wie einen Butterteig aus. Alsdann schneidet man mit einem zackigen "Küchlirädli" Stücke ab, die länger als breit sind, faßt zwei zusammen, legt sie in heißes Fett, backt sie gelb und bestreut sie nach dem Abtropfen mit Zucker und Zimmt.

Gebrannte Crême. 4-5 Eßlöffel Zucker wird in einer Messingpfanne braun geröstet, ½ Glas Wasser dazu getan, und wenn der Zucker aufgelöst ist, fügt man ½ Liter Milch bei. In einer Schüssel zerklopft man 6 Eigelb mit kalter Milch und schüttet die kochende Crême langsam unter beständigem Kühren daran. Dann tut man alles zussammen aufs Feuer, rührt beständig darin und läßt die Crême bis ans Kochen kommen, kochen darf sie eben nicht, da sie sonst körnig wird. Hierauf wird sie durch ein Sieb angerichtet. Das Weiße der Eier wird zu steisem Schnee geschlagen, mit Zucker vermischt und auf die Crême getan.

Rhabarberkuchen. Von 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker und zwei Eiern wird ein zu Obstkuchen jeder Art guter Zuckerteig bereitet. Man nimmt das Mehl auf das Teigbrett, schneidet die Butter sein darunter und arbeitet alles zu einem Teig zusammen. Mit diesem Teig belegt man eine Auchensorm und bäckt ihn im Osen schön gelb. Der Rhabarber wird geschält, in Stenschelchen geschnitten, mit Wasser, etwas Wein und Zucker weichgekocht, und mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Wenn der Saft dicklich eingekocht ist, wird alles zusammen auf den gebackenen Boden der Torte gefüllt und noch mit etwas Zucker überstreut.

Sauer gewordene Fruchtsäfte. Wenn eingemachte Früchte und Fruchtsäfte in saure Gärung geraten, so kann man sie wieder gut machen, wenn man die Säfte abschüttet und wieder aufkocht. Fügt man noch etwas Zucker oder 1-2 Messerspizen voll doppelkohlensaures Natron hinzu, so halten sich die Früchte noch besser.

Um trocken gewordene Hefe wieder aufzufrischen, weicht man dieselbe in lauwarme Milch, schüttet einen Teelöffel sein gestoßenen, weißen Zucker hinzu, rührt die Wasse gut durcheinander und stellt sie zum Aufgehen an einen warmen Ort. Erfolgt die Gärung bald, so ist die Hefe kräftig genug, um sofort verwendet zu werden. Hebt sie sich langsam, schütte man bei jedesmaliger Gärung so oft einen Teeslöffel voll Zucker nach, die sie rasch steigt. Auf diese Weise verbessert hat die Hefe ebenso kräftige Wirkung, wie im frischen Zustande. In derselben Weise kann man auch eine nicht zureichende Quantität Hefe vermehren, wenn man bei der Gärung mit dem Zucker noch etwas warme Wilch und einen halben Teelöffel roher, sein geriebener Karstoffel hinzusügt, gut durcheinander rührt und dies so oft wiederholt, die man die hinreichende Wenge hat. Wan achte aber sorgfältig das

rauf, daß das Gefäß mit der gärenden Masse an einen Ort gestellt wird, wo diese nur lauwarm bleibt. Wird die Hefe heiß, hat sie ihre Wirkung vollständig verloren, und man tut besser, sie wegzuschütten, als das Gebäck damit zu verderben.

\*

Biscuitäpfeli. Man rührt 125 Gramm Zucker mit 6 Eigelb während einer Viertelstunde, mischt dann 125 Gramm Mehl darunter und zuletzt den steif geschlagenen Eierschnee. Alsdann gibt man diese flüssige Masse löffelweise in heißes Fett und bäckt sie schön goldgelb. Man serviert folgende Sauce dazu: 1 Glas Weißwein wird mit gesnügend Zucker so lange gekocht, dis er Faden zieht, und dann über die Aepfeli gegossen und einige Minuten zugedeckt stehen gelassen.

Gebackene Schneeballen. In 3/4 Liter Milch gebe man 125 Gramm frische Butter und etwas Salz, lasse dieses aufkochen, rühre 3/4 Kilogramm seines Mehl hinein und dämpse die Masse auf dem Feuer ab, bis sie sich von der Kasserolle loslöst, lasse sie einen Augensblick verkühlen und rühre 12 ganze Sier darunter. Aus dieser Masse steche man nußgroße Stückhen heraus, lege diese in heißes Backsett ein, backe sie schwimmend unter stetem leichten Bewegen heraus, lasse sie abtropsen. Sie werden in Zucker und Zimmt gewendet und bergsartig angerichtet. Nach Belieben kann man eine Crême, Weinsauce oder Sabahone dazu servieren.

Um Tapeten zu reinigen, muß zunächst der Schmutz durch leichtes Abbürsten mit einem Federbesen entsernt und die Tapete mit ziemlich altem Brot abgerieben werden. Die schmutzige Fläche des Brotes muß man von Zeit zu Zeit entsernen. Selbstverständlich muß darauf geachtet werden, daß mit der Brotrinde die Tapete nicht zerstratt und das Abreiben nur in einer Kichtung vorgenommen wird.

×

Vor dem feuchten Abwischen der Möbel sei gewarnt; das darf man ohne Schaden nur dann tun, wenn die Politur Jahrzehnte alt geworden ist. Eichengebeizte Wöbel dürfen überhaupt nicht feucht abgewischt werden. Frisches Aussehen bekommen polierte Möbel, wenn behandelt, wie folgt: 120 Gramm Terpentinöl, 5 Gramm Paraffinöl gemischt, dann mit Läppchen auf die Möbel aufgetragen und mit trockenem großen Lappen sofort nachgerieben. — Eichene Möbel behandelt man genau so, aber mit verdünnter Politur, die man in allen Drogengesschäften kaufen kann.