Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **21 (1899)**

Heft 49

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 12. | Dezember 1899

Wißt ihr, was Hausfrauen sind?

Wißt ihr, was Hausfrauen sind?
Die Pflegerin von Mann und Kind;
Sie steht früh auf, ist sauber für und für,
Hält sparsam Geld und Gut zusammen,
Gibt reich dem Armen an der Tür,
Als gute Fee nährt sie des Hauses Flammen;
Beim Spinnen singt sie Lieder, dies und das;
Stellt frische Blumen in das Glas,
Erzählt den Kindern abends holde Märchen,
Und zupft dem Ehemann die grauen Härchen.
So macht sie reich zum Paradiesestraum
Der ärmsten Hütte dumpfen Raum.
Sie betet am Altar für ihren Mann
Und für sein Werk, das er mit Müh' ersann.
Sie ist sein bess'rer Teil, hat Mund und Herz
Am rechten Fleck, und zaubert still Behagen
In's ganze Leben allerwärts. —
Das ist das echte Weib seit alten Tagen.
Auf ihre Treue könnt ihr Felsen bau'n.

Die Festzeit in der Küche.

„Ohne die Küche kein Fest." Das kann man mit vollem Recht sagen. Denn wo immer bei einem freudigen oder traurigen Anlasse sich Menschen zu gemeinsamer Feier zusammenfinden, so vereinigt sie ein gemeinsames Mahl, muß also die Küche eine erhöhte Tätigkeit entfalten. Dies erstreckt sich sogar auf den allwöchentlich wiederkehrenden Sonntag und in ganz besonderem Maße auf die kirch-

lichen Festzeiten, wie Ostern, Weihnachten ꝛc. Aus der Sitte, die Festzeiten durch besondere kulinarische Genüsse auszuzeichnen, sind nach und nach ganz bedeutende Industrien entstanden. Sozusagen eine jede Gegend bekennt sich auf diesem Gebiete zu dieser oder jener Spezialität, die nicht nur am Orte selbst in bester Qualität erzeugt und genossen, sondern auch weit über die Marken des Landes hinaus verkauft wird. — So bringen wir denn auch im Hinblicke auf die nahende Festzeit heute eine Auswahl von festlichen Gerichten sowohl für die besser dotierte als für die einfache Küche mit dem Wunsche, daß diese in Fröhlichkeit zubereitet und im Wohlsein und Frieden genossen werden.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Gebackene Kalbs- oder Rindsleber. Nachdem die Leber gehäutet ist, wird sie in fingerlange, zweifingerbreite und 1 Cm. dicke Scheiben geschnitten. Vorher wurden 2 Sardellen, eine Zwiebel, etwas Esdragon, Petersilie und sonst beliebte Küchenkräuter fein gewürzt und gemischt. Mit der Mischung bestreicht man die eine Seite der Leberschnitten, träufelt auf jede derselben etwas Citronensaft und legt sie auf die flache Pfanne in heißes Fett. Wenn 1 Kochlöffel Mehl gleichmäßig über das Gericht gestreut worden, backt man die Scheiben rasch hübsch gelb, löscht mit etwas Bouillon, die mit Liebig's Fleischextrakt kräftig gemacht wurde, ab und läßt das ganze wenige Minuten dämpfen. Vor dem Anrichten wird der Platte das nötige, feingestoßene Salz beigegeben. Das Gericht muß schnell bereitet (10 Minuten) und sofort aufgetragen werden. Sehr gut schmecken gelb geröstete Speckscheiben und Kartoffelsalat dazu.

*

Gedünstete Kartoffeln. Gesottene, in Scheiben oder Würfel geschnittene Kartoffeln gibt man mit einem Stück Butter auf's Feuer, fügt Salz, Pfeffer, feingewürzte Petersilie bei und rüttle sie leicht durch, bis sie völlig heiß sind, ohne gelb zu werden. Dann werden sie mit etwas Mehl bestreut und mit einem Glas Weißwein und einer Tasse Fleischbrühe begossen und 15 Minuten sachte gekocht. Eine Messerspitze voll Liebig's Fleischextrakt macht das Gericht sehr kräftig und fein.

*

Kartoffelküchlein mit gekochten, dürren oder frischen Früchten. Ein gehäufter Suppenteller voll gesottener, kalter, geriebener Kartoffeln wird mit 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Gemüselöffel voll geschälten und fein gewiegten Mandeln, 3 Eiern, einer Prise Salz und etwas fein gewiegter Citronenschale gut vermischt. Von diesem Teige sticht

man mit einem Löffel kleine Klößchen ab und backt sie in heißem Schmalz schön gelb. In Verbindung mit einer beliebigen Fruchtschüssel, ein beliebtes Abendessen für Kinder.

*

Gebackene Kalbsfüße. 1/4 Liter Milch, 2 Löffel voll zerlassene süße Butter und 4 Eßlöffel voll Mehl werden auf dem Feuer gerührt, bis der Teig sich von dem Geschirr löst. Wenn er erkaltet ist, mischt man das nötige Salz und drei Eier darunter. Die ganz weichgekochten und ausgebeinten Kalbsfüße werden auseinander geschnitten und in heißem Schmalz schwimmend gebacken.

*

Hackbraten. Das Fleisch wird fein gewiegt, eine Wecke eingeweicht und ausgedrückt, die Zwiebel fein geschnitten, Salz und Pfeffer dazu, ein Löffel Mehl, alles dies gut vermischt (nach Belieben auch 1 bis 3 Eier). Von der Masse forme einen Knödel, ziemlich flach und backe ihn in reichlich Fett hübsch gar und gelb.

*

Kaninchenbraten. Ein Kaninchen wird, wenn es gemetzget ist, in Stücke geschnitten und 2—3 Tage in eine Beize von Essig, Salz, Pfeffer, Citronenschale, Lorbeerblatt und Zwiebeln gelegt. Beim Kochen wird das Fleisch sodann schön gelb gebraten, ein Teil von der Beize und ein Glas Wein hinzugegeben und weich gekocht. Statt mit Beize und Wein kann man auch mit Fleischbrühe und Wein weich kochen.

*

Spanisches Fricandeau. 750 Gr. bis 1 Kg. Rindfleisch wird in kleine Stückchen geschnitten, mit Butter und Zwiebeln gedämpft, dann fügt man rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinzu, dämpft sie mit dem nötigen Wasser weich (doch darf es nicht zu dünn werden), fügt sauren Rahm hinzu und gibt das Gericht nur mit Salz und Pfeffer zu Tisch. Ist ein sehr kräftiges Essen.

*

Kalbs-Fricandeau. Von einem ca. 2 Kg. schweren Stück des obern Kalbschlägels (Oberspälte) wird der Knochen abgelöst, alles vorstehende abgeschnitten und die Haut abgezogen. Das so zubereitete Fleischstück wird mit Speckstreifen gespickt und mit etwas Kochfett und dem nötigen Bratengewürz in einer Kasserole zum Feuer gebracht, gut zugedeckt und gedämpft, bis sich am Boden des Kochgeschirrs eine gelbe Kruste zeigt. Dann wird eine Kelle Wasser oder Fleischbrühe und ein halbes Glas Weißwein zugegossen; das Ganze weiter gedämpft, bis das Stück durch und durch gar ist. Will man den Braten auch oben gelb werden lassen, so wird ein Deckel mit glühenden Kohlen aufgelegt oder die Pfanne noch in den Ofen geschoben; umwenden darf man das Stück

nicht. Nachdem das überflüssige Fett von der Sauce abgeschöpft, kann derselben einige Minuten vor dem Anrichten ganz wenig Braunmehl und etwas Liebig's Fleischextrakt beigefügt werden.

*

Gefüllte Kalbsbrust. Eine Kalbsbrust wird sorgfältig von Knochen und Knorpeln befreit, dann auf einer Seite so geöffnet, daß man sie wie ein Buch auseinander legen kann, d. h. der obere Teil wird wie ein Deckel abgelöst, die Fläche wird nun mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben, hernach wird 150 bis 200 Gr. Speck, 1 Zwiebel, 1 Büschel Petersilie und ein nußgroßes Stück Brotkrummen zusammen recht fein gehackt und mit Salz, Pfeffer und zwei Eiern vermischt. Diese Masse wird gleichmäßig auf das Fleisch gestrichen, der Deckel darauf gelegt, das Fleischstück aufgerollt, mit Bindfaden umwunden, etwas Mehl darüber gestreut, in heißem Fett allseitig gelb gebraten, 1 Tasse heißes Wasser dazu gegeben nebst den Bratengewürzen, der Braten unter öfterem Begießen in 1 bis 5/4 Stunden weich gebraten.

*

Kalbskoteletten. Um die Anzahl von 8 schönen Koteletten zu bekommen, nimmt man ein Carré, schneidet die Rückenknochen heraus und das darauf liegende Bugblatt herunter, schneidet die Koteletten fingerdick, streift 1 Zoll lang das Fleisch von den Rippen herunter, klopft es breit und richtet Koteletten egal zu, salzt und pfeffert sie, hierauf dreht man sie erst in geschlagenem Ei um, dann in Semmelmehl und brät sie in Butter schön bräunlich.

*

Feine Schinkenknödel. Ein Stückchen Butter treibt man flaumig ab, schlägt nach und nach 4 Eidotter hinein, gibt Petersilie und Salz dazu; hierunter mengt man entsprechend feingewiegten, gekochten Schinken, sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß der vier Eier, formt Klöße daraus, wickelt diese in Semmelmehl ein und bäckt sie in heißer Butter heraus.

*

Gänseleber. Kleine Gänselebern werden gewaschen und gespickt, man läßt Butter heiß werden, röstet feingewiegte Zwiebel, gelbe Rüben und Petersilie darin, gibt Lebern dazu und dämpft dieselben zehn Minuten, man schüttet noch Wein und Essig daran und würzt sie noch mit gewiegter Citronenschale, Pfeffer und Salz.

*

Bratwurstkloß. 1 1/2 Kilogramm feingehacktes Schweinefleisch vermengt man mit geriebener Semmel, einem Ei, Salz, gestoßenem Pfeffer, gewiegter Citronenschale und Kümmel, formt es zu einem länglichen Brot, wendet es in Ei und Semmel um, legt es in die steigende Butter,

bräunt es, kehrt es um, gießt etwas Wasser an und läßt es unter fleißigem Begießen eine Stunde braten. Sauerkraut, Erbsenbrei oder Linsen schmeckt sehr gut dazu.

*

Tomaten als Beilage zu Fleischspeisen. Man höhlt die Tomaten mit einem Kaffeelöffelstiel sorgfältig aus und füllt sie nachher mit nachfolgender Mischung: Geriebenes Brot, feingehackte Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer in süßer Butter hellgelb geröstet. Die solcherweise gefüllten Tomaten stellt man eine neben die andere auf eine mit zerpflückter süßer Butter bestreute, feuerfeste Platte und läßt sie 20 Minuten im Ofen braten. Fr. Dr. T.-M. in P/B.

*

Aufläufe.

Kartoffelauflauf mit Käse. 6 große, recht mehlige Kartoffeln werden noch heiß geschält und rasch durchgedrückt und in einer Schüssel mit 60 Gr. süßer Butter vermischt. Hiezu fügt man 60 Gr. Emmenthaler- oder Parmesankäse, nebst ein wenig Salz, eine Prise weißen Pfeffer, 1/8 Liter sauren Rahm, das Gelbe von 4 Eiern und 200 Gr. Mehl und mischt schließlich das zu Schnee geschlagene Weiße der 4 Eier darunter. In eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, backt man den Auflauf je nach der Ofenhitze 1 Stunde oder weniger. Dieser Auflauf ist ein prächtiger Ersatz für ein Fleischgericht. Auch der Hausvater wird den Auflauf mit Genuß kosten, wenn ihm eine Tasse Milch, Kaffee oder Thee dazu gereicht wird.

*

Citronenauflauf. 10 Eigelb, 250 Gramm Zucker tüchtig gerührt, Saft von 4 Citronen, Schale von 2 solchen, zuletzt der Schnee der Eier. 1/2 Stunde backen.

*

Brotauflauf. 250 Gr. Schwarzbrot und ebensoviel Weißbrot wird gerieben und in 250 Gr. Butter in einer Pfanne gebraten. Darauf in eine Schüssel gethan und 3/4 Liter aufgekochte Milch darüber gegossen, womit es fest zugedeckt eine Stunde stehen muß. Nun gibt man 12 Eidotter, 200—225 Gr. Zucker, Citronensaft und Schale, zuletzt den Eierschnee hinzu und läßt es langsam 1 Stunde backen. Schlagrahm dazu.

*

Obstauflauf ohne Mehl. 100 Gramm Butter zu Sahne gerührt, 3 Obertassen dicken sauren Rahm dazu, ferner 12 Eßlöffel geriebene Semmel, 10 Eidotter, Saft von 2 Citronen, die Schale von einer solchen, 175—200 Gramm Zucker, etwas Zimmet, zuletzt der Schnee der Eier, Man gießt die Hälfte des Teiges in eine Randform, legt geschälte und

halbierte blaue Pflaumen oder feingeschnittene Aepfel darauf, streut Zucker darüber, gießt die andere Teighälfte darauf und läßt es 3/4 Stunden backen. Ohne Sauce servieren.

*

Puddings.

Kartoffelpudding (ohne Butter). 8 Eidotter werden mit 125 Gr. Zucker tüchtig gerührt, 500 Gr. geriebene kalte Kartoffeln, eine Prise Salz, Citronenschale, Zimmt und Eiweißschaum dazu. 1 1/2 Stunden kochen. Fruchtsauce.

*

Reismehlpudding. 5/8 Liter Milch, 175 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, Schale einer halben Citrone, 9 Eier, 188 Gramm Reismehl, Butter, Zucker, Gewürz und die Hälfte der Milch werden aufgekocht, das mit der andern Hälfte der Milch angerührte Reismehl dazu gegeben und gar gekocht. Dann läßt man die Masse etwas abkühlen, gibt die 9 Eidotter und schließlich den Schnee der Eier hinzu und läßt den Pudding 2 Stunden kochen. Jede Fruchtsauce paßt dazu.

*

Kartoffeln mit Speck und Eiern. Der Speck wird in Würfel geschnitten, ebenso etwas weiches Brot. Dies wird mit einer geschnittenen Zwiebel in Butter schön gelb geröstet. Nachher röstet man die gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und vermischt sie mit den gerösteten Würfeln. Mit einigen verklopften Eiern übergossen, läßt man das Gericht zugedeckt noch einige Minuten ziehen.

*

Warmer Kabissalat. Das Kraut wird fein eingeschnitten und mit Salz und Pfeffer durchstreut. In 100 Gamm kleinwürfelig geschnittenem Speck brät man 2 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel blaßgelb, löscht es mit 3 Eßlöffeln Essig ab, gibt das Kraut hinzu und läßt es eine kleine halbe Stunde darin dünsten. (Wenn nötig, kann man mit einem Glase ordinären Weißwein verdünnen.) Schließlich schwenkt man das Ganze mit einigen Tropfen Maggi gut durcheinander und richtet den Salat gut warm in einer Schüssel an.

*

Kalte süße Speisen.

Apfelspeise. Man schält 625 Gramm Aepfel, schneidet sie in kleine, dünne Scheiben, kocht sie mit 1 Liter Wasser, einem Glase Weißwein, etwas geriebener Citronenschale, Saft von 2 Citronen und Zucker nach Geschmack mürbe und gibt 20 Gramm aufgelöste rote, 10 Gramm aufgelöste weiße Gelatine hinzu, gießt die Masse in Glasschalen und reicht nach dem Erkalten Vanillesauce oder versüßten Schlagrahm dazu.

Schokoladenspeise. Man kocht einen Liter Milch mit guter, süßer Vanilleschokolade nach Geschmack auf, gibt eventuell noch Zucker dazu und quirlt 100 Gramm Weizenpuder daran, event. auch einige geschlagene Eier. In eine mit Wasser gespülte Form gegossen, nach dem Erkalten gestürzt. Schlagrahm oder Vanillesauce dazu.

*

Pfefferkuchen (braun). Man kocht 3 Kilo Syrup so lange, bis er so dick ist, daß ein Tropfen davon, auf einen zinnernen Teller gegossen, nicht mehr auseinander fließt, schüttet ihn dann, so wie er vom Feuer kommt, nach und nach in 2½ Kilo Mehl und rührt es untereinander. Diesen Teig läßt man volle vierzehn Tage stehen. Wenn man nun Lebkuchen backen will, so weicht man 60 Gramm gereinigte Pottasche in so viel Spiritus, daß dieselbe kaum bedeckt ist, läßt sie einen Tag stehen und rührt sie einigemale um. Man schüttet diese Auflösung mit 1½ Kilo geschnittenen Mandeln und 250 Gramm fein geschnittenem Citronat, 250 Gramm Orangenschale, 25 Gramm gestoßenen Zimmt, Nelken und Kardamome, ein wenig Pfeffer und Ingwer dazu, arbeitet den Teig recht untereinander, treibt ihn aus und drückt ihn in die Formen, in denen er bei mäßiger Hitze ausgebacken wird; hat man keine Formen, so schneidet man viereckige oder längliche Stücke, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie gar.

*

Weiße Pfeffernüsse. 1 Kg. Zucker, 125 Gramm Butter, ½ Liter Rosenwasser werden zusammen aufgekocht, dann mit 1½ Kg. durchgesiebtem Mehl vermischt. Hierauf gibt man 3 Eigelb hinzu, etwas fein gestoßenen Kardamom und Zimmt, zuletzt 15 Gramm Hirschhornsalz und schlägt den Teig tüchtig durch. Dann läßt man denselben bis zum andern Tag stehen, formt kleine Kugeln davon und bäckt sie bei guter Hitze.

*

Pfeffernüsse. In 500 Gramm Zucker, zum ersten Grad gekocht und etwas überkühlt, rührt man ¾ Kg. Mehl hinein. In 140 Gramm Zucker werden 3 Eier schaumig gerührt, dazu gibt man 70 Gramm gewiegte überzuckerte Pomeranzenschalen, 70 Gramm feingeschnittenes Citronat und etwas geriebene Citronenschale. Dann mengt man die Eiermasse mit der Zuckermasse recht gut untereinander und formt kleine Plätzchen, die stark mit Mehl bestäubt auf einem Blech gebacken werden.

*

Schokoladeküchlein. 200 Gramm Zucker, 200 Gramm Schokolade, fein gerieben, von 2 kleinen Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen, durcheinander gemengt und in kleinen Papierförmchen im abgekühlten Ofen gebacken.

Süßgewordene, aber nicht erfrorene Kartoffeln sind zur Fütterung wie zur Fabrikation von Spiritus und Stärke noch zu verwenden; zu Speisezwecken eignen sie sich des widerlichen Geschmackes wegen nicht mehr. Man kann den süßen Geschmack aber dadurch beseitigen, daß man die Knollen einige Zeit in einem warmen Raum, z. B. der Küche, hält, wobei der gebildete Zucker durch Atmung beseitigt wird.

*

Gefrorene Eier werden in ganz frisches Brunnenwasser, das mit etwas Salz gemischt ist, gelegt. Der Frost wird dadurch ausgezogen und die Eier können wie frische verwendet werden.

*

Erkennungszeichen junger Hasen. Das allbekannte Ueberzeugungsmittel, die Ohren (Löffel des Tieres) quer einzureißen, trügt erfahrungsmäßig. Ein ganz unfehlbares Kennzeichen des Alters der Hasen ist folgendes. Man sehe zwischen den Ohren am Kopfe nach, ob dort einige weiße Haare vorhanden sind. Ist dieses der Fall, so mag der Hase groß und stark aussehen, er wird doch jung und zart sein, fehlen die Haare dagegen, so kann er noch so klein und schmächtig erscheinen, er ist ein alter Hase, der trotz aller lukullischer Kunstkniffe geschmacklos und zäh bleibt.

*

Schutzmittel gegen das Ausgleiten bei Glatteis. Während der Winterszeit, wo oft während der Nacht plötzlich Glatteis auf den Fußsteigen und Straßen eintritt und das Gehen gefährlich macht, sei auf folgendes Schutzmittel gegen das Ausgleiten auf Glatteis aufmerksam gemacht: 3 Gramm dicken Terpentin, 12 Gramm Kolophonium, 3 Gramm Benzin und 15 Gramm Spiritus läßt man an einem warmen Orte so lange stehen, bis eine Lösung des Terpentins und Kolophoniums erfolgt ist. Mit dieser Lösung bestreicht man einigemale die Schuhsohlen und läßt die Flüssigkeit eintrocknen. Dieses Mittel, welches Chemiker E. Soxhlet mit dem Namen „Bodensohlen-Fluid" belegt hat, konserviert auch das Leder.

*

Für den Fall eines Zimmerbrandes merke man sich, daß immer 16—24 Centimeter hoch reine Luft dicht am Boden sich befindet. Kann man daher nicht aufrecht durch den Rauch fortkommen, so werfe man sich auf die Hände und Knie und bewege sich auf diese Weise vorwärts. Ein naß gemachtes, seidenes Taschentuch, ein Stück Flanell oder ein naß gemachter Strumpf, die man sich übers Gesicht zieht, erlauben das Atmen und schließen zum großen Teil den Rauch aus.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.