

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

Objektyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **27 (1905)**

Heft 14

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 4.

April 1905

Bunte Eier.

Sehr hübsch für den Ostertisch ist eine Schüssel mit recht bunten Eiern, doch werden die Eier meist durch das Färben mit Farbspänen zc. ungenießbar, da die Farbe des Eies auch in das Innere dringt. Die so gefärbten Eier dienen daher mehr als Scherzgaben. Anders ist es mit den giftfreien Eierfarben, welche in jeder bessern Droguerie, das Päckchen zu 10 Cts., erhältlich sind, und womit man großartige Erfolge erzielt.

Die reingewaschenen Eier werden fünf bis acht Minuten in Wasser gekocht, dann löst man in einem Steintopf oder emailliertem Kochtopf die Farbe in einem halben Liter kochendem Wasser vollständig auf und zieht immer drei Eier einige Male in der heißen Farbbrühe umher. Nun läßt man die Eier auf einem Tuch abtrocknen und reibt sie dann mit Speck ab, wodurch sie einen schönen Glanz erhalten. Man kann die Eier auch nur zur Hälfte in die Farbbrühe stecken, dann bleibt die andere Hälfte weiß oder jede Hälfte extra und nicht bis ganz in die Mitte, so gewinnt man in der Mitte einen weißen Ring. Andere Variationen in dieser Art gibt es ja noch mehr, je nach eigenem Geschmack. Puzt man nun den Rand einer Schüssel mit Moos und Weidenkätzchen aus, belegt innen die Schüssel reichlich bis zur Hälfte mit Moos und ordnet die Eier pyramidenförmig darauf an, so hat man einen prächtigen Tafelschmuck.

Vorbereitung des Geflügels.

Um das Geflügel auszunehmen, legt man es mit der Brust auf den Tisch, drückt mit dem Daumen und dem Zeigefinger der linken Hand die Haut unter dem Halse zusammen, macht dann, zwischen

den Flügeln anfangend, einen Schnitt bis zur Mitte des Halses und nimmt den Kropf und die Gurgel heraus. Nun legt man das Geflügel auf den Rücken, führt durch die Oeffnung der Brust den Zeigefinger in den Körper ein und löst die Eingeweide aus der Brust und dem Rücken. Nachdem der After herausgeschnitten ist, entfernt man die Eingeweide durch die entstandene Oeffnung, sengt nun über einer Spiritus- oder Kohlenflamme die noch vorhandenen kleinen Federn und wäscht das Geflügel sauber ab, es kann auch mit etwas Mehl in Wasser abgerieben werden. Alsdann wird der Hals abgehauen, sowie die Klauen von den Füßen, und das Geflügel zu einer schönen Form dressiert, indem man die Keulen nach der Brust zu zurückschiebt, sie mit einer Packnadel und feinem Bindfaden dicht am Kniegelenk durchsticht, den Bindfaden auf dem Rücken über den Flügeln fest zusammenbindet und das äußerste Flügelglied nach dem Rücken umbiegt. Sodann werden die Keulen dicht auf den Steiß zusammengedrückt, damit die Brust recht hervortritt, und die Nadel zuerst durch die oberen Keulenstücke und wieder zurück durch die unteren gestochen, wo dann an der Seite die beiden Bindfaden fest zusammengebunden werden.

Ist das Geflügel zum Braisieren oder Kochen bestimmt, so biegt man die Füße, nachdem die Klauen abgehauen sind, auf die Keulen zurück und befestigt sie in dieser Lage, während beim Braten die Beine dicht aneinander gedrückt, über den Steiß hinausragen. Hat das Geflügel eine spitze Brust, so schlägt man den Brustknochen entzwei, muß aber zuvor ein mehrere Male zusammen gelegtes Tuch darüber decken, um die Haut nicht durchzuschlagen. Wenn das Geflügel soweit vorbereitet ist, wird es entweder zum Braten gespickt oder bardiert. Das Bardieren oder Einbinden des Geflügels geschieht in der Weise, daß man die Brust mit Speckscheiben belegt und mit Zwirn umwickelt.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Spargelsuppe. Hierzu können die kleinern, unansehnlichen Spargeln verwendet werden. Man schält dieselben und bricht sie in kleine Stücke. (Wenn man sie schneidet, bemerkt man nicht so leicht, ob sie zähe sind.) Sie werden in siedendem Salzwasser halbweich gesotten, dann dämpft man in einem Stücklein frischer Butter ein wenig Petersilie und einen starken Eßlöffel voll Mehl, gießt gute Fleischbrühe nach und läßt die Spargel darin völlig weichkochen. Die Suppe kann mit Klößchen oder über-geröstetes Brot angerichtet oder mit Eigelb und einem Löffel voll süßen Rahm abgezogen werden.

Eierkäsuppe. Für 6 Personen werden 20 Gramm Mehl oder 10 Gramm Maizena und eine kleine Prise Salz mit ganz wenig Milch glatt angerührt, 2—3 gut verklopfte Eier und noch $\frac{1}{2}$ —1 Tasse Milch oder Rahm zugefügt, die Masse in ein gut ausgestrichenes, tiefes Schüsselchen gegeben und im Wasserbade gekocht, bis sie steif ist. Hernach werden davon Klößchen abgestochen, diese etwa 3 Minuten in klarer, siedender Fleischbrühe aufgekocht und der Suppe ein kleines Löffelchen Liebig's Fleischextrakt und fein verwiegte Petersilie beigelegt.

*

Kartoffelsuppe mit Lauch. Eine der einfachen und wohlschmeckenden Suppen, an denen die französische Küche so reich ist. Der Lauch, in kleine Stücke geschnitten, wird in Butter gedünstet. Man gießt kochendes Wasser, welchem man Liebig'sches Fleischextrakt (nehme einen Kaffeelöffel voll auf sechs Portionen Suppe) aufgelöst hat, daran und gibt in Stücke geschnittene Kartoffeln hinein. Sind letztere gar, so fügt man Pfeffer und Salz bei, treibt das Ganze durch ein Sieb und stellt es von Neuem ans Feuer, um es aufwallen zu lassen. Dann gießt man die Suppe in die Schüssel auf dünn geschnittene Brotscheiben, auf welche man ein gutes Stück frischer Butter gegeben hat.

*

Gefüllte Rinderschnitten. Ein gut geklopftes, mürbes Stück Rindfleisch wird von Haut, Knochen und Sehnen befreit und der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten. Dann reibt man es mit Salz und Pfeffer ein, streicht eine gute Fleischfarce auf beide Hälften, legt sie übereinander, rollt sie wie eine Wurst zusammen und umwickelt sie mit Bindfaden. Dann wird sie in steigender Butter mit Wein, Citronensaft oder Wild-Essig, guter, event. durch Liebig's Fleischextrakt gekräftigter Fleischbrühe, Nelken, etwas Pfefferkörnern und etwas zerschnittenem Schwarzbrot geschmort.

*

Lamm- oder Gikibraten. Man schneidet von einem ganz jungen Lamm Kopf, Schulter und Brust ab, so daß es völlig die Gestalt eines Hasen hat. Der Rücken und die Schlegel werden abgehäutet, das Lamm umgekehrt und von der innern Seite mit dem Rücken des Beils in der Mitte der Schlegel das Bein abgeschlagen, damit man dieselben näher zusammenschieben kann. Nun würzt man dasselbe mit Salz und Pfeffer, ganz wenig, nur ein halbes Zinchen Knoblauch, legt es mit einem Stückchen Butter, einer Zwiebel und gelben Rübe in die Bratpfanne, gießt etwas Wasser daran und bratet es unter öfterem Begießen langsam eine schwache Stunde.

Milz-Wurst. Man läßt sich vom Metzger eine Milz durchschneiden, aber vorsichtig, damit sie kein Loch bekommt. Nun schneidet man 250 Gramm Schweinefleisch, 250 Gramm Kalbfleisch, 250 Gramm Rindfleisch, alles noch in feine Würfel. Dann ein Rindshirn, auch ein Kalbsbrisle wäre gut dazu, würze mit Zwiebel, Petersilie, Majoran, Pfeffer und Salz, alles gut durcheinander. Dann wird die Masse in die Milz gefüllt, diese dann zugenäht, zuletzt mit einem Kalbsnetz umhunden und zwei Stunden langsam gekocht, wodurch man zugleich eine gute Suppe erhält. Diese Wurst hält sich mehrere Tage gut, gibt besonders ein gutes Abendessen.

*

Leberklöße. Ein Kilo Kalbsleber wird mit 125 Gramm Speck gehackt, mit zwei eingeweichten Brötchen, einem Eßlöffel voll in Butter passierten Kräutern, etwas Gewürz, gehörigem Salz und drei Eiern vermischt und ein Klößchen davon in kochendem Wasser probiert; sollte die Masse noch zu weichlich sein, so gibt man noch ein Ei und eine Hand voll geriebene Semmel dazu; eine Viertelstunde vor dem Anrichten sticht man mit einem in heißes Wasser getauchten Anrichtelöffel längliche Klöße aus, legt sie sogleich in kochendes Salzwasser und kocht sie darin während einer Viertelstunde gar. Hierauf hebt man die Klöße mit einem Schaumlöffel auf die Schüssel, gibt fein geriebene und in Butter geröstete Semmel darüber und reicht gekochtes Obst dazu.

*

Kalbsherz gedämpft. Das in zwei Teile geschnittene Herz wird auf beiden Seiten in Butter nebst einem Stückchen Zucker gelblich gebraten, hierauf wird es aus der Pfanne genommen, in welcher man nun 2—3 Kochlöffel voll Mehl schön braun röstet, dies mit etwas Essig (welcher auch wegbleiben kann) ablöscht und mit Fleischbrühe, in Ermangelung dieser mit Wasser auffüllt. In diese Brühe gibt man eine Zwiebel mit Nelken, ein Lorbeerblatt, ein Citronenscheibchen und läßt die Fleischstücke in derselben weichdämpfen. Das wie oben zerschnittene Herz kann auch im Bratofen genau wie Rinderbraten gebraten werden, nur darf ein Stückchen Zucker nicht fehlen, und muß man dasselbe nachdem bräunen, bevor die Sauce gemacht wird, etwas mit Mehl stäuben und wenn dieses auch wieder schön gelb ist, erst mit Wasser ablöschen und dann gar werden lassen.

*

Rostbraten mit saurem Rahm. Man schneidet vom Rückgrat oder Rippenstück daumendicke Stücke, klopft sie tüchtig, reibt sie mit Salz, wenig Pfeffer und feinem Olivenöl ein und bratet sie auf dem Rost oder in der flachen Pfanne schön hellbraun. Dann legt man sie in

eine geschlossene Kasserole, gießt sauren Rahm bei (nach Belieben etwas Kapern) und kocht sie eine Stunde lang auf schwachem Feuer.

*

Fricandeaux. Zu diesem sehr beliebten Gericht nimmt man ein Stück von der Kalbskeule, häutet, salzt und spickt es, gibt es mit Butter in eine Kasserole nebst einigen Chalotten, Wurzelwerk, Citronenscheiben, Lorbeerblatt, Pfeffer und Gewürzkörner und brät es unter häufigem Begießen schön gelb; nimmt es heraus, verrührt mit dem Fond einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, löscht mit einem Glas Weißwein ab und läßt die Sauce aufkochen, seigt sie durch und gibt sie zu dem Fricandeau. Hierzu passen Maccaroni sehr gut, indem man diese bergartig auf eine Schüssel aufhäuft und mit dem Fricandeau, welches in kleine Stückchen geschnitten, ringsherum garniert.

*

Schwedische Fischspeise. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für drei Personen. — Zutaten: 1 Kilo Schellfisch, 65 Gramm Butter, 65 Gr. Mehl, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter süßer Rahm, $\frac{1}{4}$ Liter Fischwasser, 5 Gramm Liebigs Fleischextrakt, 20 Gramm geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse, Paprika. Der Fisch wird gepuzt und in Salzwasser 20 Minuten abgekocht. Man bereitet dann eine dicke Rahmsauce, läßt dazu die Butter in einer Kasserole heiß werden, rührt das Mehl daran und gibt den Rahm, sowie Fischwasser, in welchem 5 Gramm Liebigs Fleischextrakt aufgelöst sind, langsam dazu, läßt die Sauce 5 Minuten kochen und stellt sie kalt. Der abgekochte Fisch wird von der schwarzen Haut befreit, vorsichtig von den Gräten gelöst und in Stückchen geschnitten; die Sauce, die man mit 4 Eigelb vermischt, wird mit Salz und etwas Paprika gewürzt, der geriebene Käse, sowie die Fischstückchen dazugegeben, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und leicht daruntergemengt. Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform und bäckt sie in $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde zu lichtbrauner Farbe.

*

Semmelschmarren. Man schneidet $\frac{2}{3}$ eines gestrigen Randbrottes, von welchem man zuerst die Rinde ringsum weggeschnitten, in feine Scheibchen (Dünkli), schichtet sie dicht aufeinander in eine Schüssel und zerklöpft etwa einen schwachen Liter lauwarme Milch mit zwei Eiern, die hierauf über das Brot gegossen wird. Letzteres muß die Milch gerade auffaugen, es darf darum nicht so viel Milch sein, daß sie über dem Brote steht, dieses soll nur ganz durchtränkt sein. Man deckt nun das Brot dicht mit einem Deckel und läßt es eine Stunde lang stehen. Hierauf wird in einer etwas tiefen Bratpfanne Schmalz heiß gemacht, die Masse hineingebracht und gelb gebacken, dann mit einem Schöpfel-

chen zerstoßen, noch eine Weile gebacken und vor dem Anrichten mit Zucker, nach Belieben auch Zimmt und kleinen Rosinen bestreut. Soll der Schmarren zu Fleisch in Sauce serviert werden, so läßt man letztere Zutaten weg.

*

Rote Rüben (Randen). Man wäscht die Wurzeln, ohne etwas von ihnen abzuschneiden oder sie im geringsten zu verletzen, und kocht sie bis sie völlig weich sind. Dann zieht man sorgfältig die Haut ab, schneidet das Fleisch der Randen in dünne Scheiben, gibt sie mit Kümmel, Salz, Zucker, fein geschnittenem Meerrettig in einen Steintopf, gießt gekochten und erkalteten Essig darauf und verschließt sie sorgfältig.

*

Kartoffelsalat. So gewöhnlich dieser ist, wird er nicht überall gut zubereitet. Auf folgende Art schmeckt er recht fein und zart: Die Kartoffeln werden weich gekocht, geschält und geschnitten und dann einige Löffel warme Bouillon darüber gegossen und nun gut zugedeckt; in Ermangelung von Fleischbrühe kann man einige Löffel heißes Wasser, mit ein wenig Fleischextrakt vermischt, über die Kartoffeln gießen oder etwas Rotwein. Nun rührt man 6 Löffel feinstes Olivenöl mit dem zerriebenen Eigelb von 4 Eiern, Salz und etwas Pfeffer und 4 bis 5 Löffel Essig zusammen, legt eine Schichte Kartoffeln in die passende Schüssel, gießt von obiger Sauce darüber, wieder Kartoffeln u. s. w. und macht mit der Sauce den Schluß. Auf diese Art zubereitet, schmeckt der Kartoffelsalat gut und ist auch dem Magen zuträglich.

*

Spinat. Die gut verlesenen und gewaschenen Blätter werden in siedendem Salzwasser so lange gekocht, bis die Stengel weich sind und sich zerdrücken lassen, dann in ein Sieb abgeschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Mit der Hand wird er ballenweise fest ausgedrückt und auf dem Hackbrett fein verwiegt. Nun wird eine Gemüsesauce bereitet, d. h. man röstet etwas Mehl in heißer Butter leicht gelb und gießt Bouillon zu (auf 50 Gramm Butter 40 Gramm Mehl und $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon). Der fein verwiegte Spinat kommt nun hinein und wird unter öfterem Rühren zu einem dicklichen Brei gekocht. Nach Belieben kann man ihn mit Scheibchen von hart gesottene Eiern oder Spiegeleiern garnieren.

*

Käsekeulchen. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Liter feines Mehl, ebensoviel geriebenen Käse, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 4 Eier, 30 Gramm Preßhese, 125 Gramm Rosinen, gewiegte Citronenschale, so viel warme Milch, daß es ein geschmeidiger Teig wird. Der geriebene Käse wird mit dem andern zusammen verarbeitet. Wenn die Masse eine

gute Stunde gegangen ist, treibt man sie wie einen Kuchen aus, sticht kleine runde Kuchen und läßt sie eine Stunde am warmen Ofen stehen und bäckt sie dann wie Omeletten im Fett aus.

*

Französische Spinatomeletten. Man wäscht eine Hand voll Spinat, macht ihn weich in der flachen Pfanne, ohne einen Zusatz, als nur Salz und Pfeffer; es braucht 10—12 Minuten. Ein schönes Stück süße Butter, und, so viel man braucht, verklepperte Eier werden dann mit dem Spinat vermengt und der Länge nach schön in der Pfanne geformt. Muß heiß serviert werden.

*

Kartoffelbällchen zum Thee. Gekochte, geriebene Kartoffeln werden mit Ei, Semmelbrösel, Zucker und Mehl vermischt, kleine, flache Bällchen geformt, diese nochmals in Semmelbrösel gedrückt und in Schmalz und Butter in der Pfanne braun gebacken. Mit Zucker und Zimmt bestreut, kommen sie warm zu Tisch.

*

Orangenextrakt. Man schält die Orangen, legt die Schalen in ein verschlossenes Gefäß und übergießt sie mit gutem Spiritus, läßt dies 3—4 Wochen stehen, füllt den Extrakt in Flaschen und verkorkt diese gut. Will man z. B. eine gute Limonade bereiten, so vermischt man Selterswasser mit etwas Zucker, Weißwein und ein wenig Orangenextrakt. Oder zu „Bischof“ eine Flasche Rotwein, 16 Gramm Zucker und 1—2 Eßlöffel von diesem Extrakt.

*

Billiger guter Grieschmarren. (Für 2 Personen.) $\frac{1}{4}$ Liter gute Milch in die Pfanne oder Kasserol, welschnußgroßes Stück Butter und 3 Stück Würfelzucker dazu, eine kleine Prise Salz; dieses läßt man ins Kochen kommen und schüttet langsam $\frac{1}{4}$ Liter mittelstarkes Gries hinein, dann stellt man die Masse an einen nicht zu heißen Platz des Herdes, lockert selbe wiederholt, daß sich nicht zu starke Kruste bildet. Es muß schön flockig werden, dazu Kompott von Pflaumen oder frischem Obst.

*

Semmelspeise. Von 4 Brötchen wird die Rinde abgerieben, die Krume in Wasser eingeweicht, und nach kurzer Zeit wieder ausgedrückt, dann 50 Gramm Butter schaumig gerührt, 3 Eidotter dazugegeben, darauf die Semmel darin verrührt, und nun der steifgeschlagene Schnee der Eiweiß, etwas Salz und Muskatblüte hinzugefügt. In einer kleinen, flachen, mit Butter ausgestrichenen Form wird diese Masse bei mäßiger Hitze während einer halben Stunde gebacken, dann in zierliche Stücke

geschnitten, in die Terrine gelegt, kochende Fleischbrühe darauf gegossen und zu Tisch gegeben. Reicht für 5—6 Personen.

*

Farbige Eier leicht herzustellen. Eine Farbe für rote Eier erhält man aus Fernambukspänen, zartes Rosa oder Purpurrot aus mehr oder weniger gepulverter Cochenille, braun färbt man mit Kaffeesatz, strohgelb mit Zwiebelschalen, blau färbt man auch mit Lakmus, wozu man ein Körnchen Soda fügt. Auf mit Lakmus gefärbten Eiern lassen sich mit verdünntem Essig purpurrote Zeichnungen anbringen, ein tiefes Violett gibt den Eiern die Abkochung des Blauholz, gießt man dann einen Löffel Essig dazu, so wird eine zweite Abkochung lila gefärbt, gibt man statt Essig eine Messerspitze voll von neutralem, chromsaurem Kali, so bekommt man schwarze Eier, die sich gut für weiße Zeichnungen eignen, grün färbt man mit einer Hand voll grünem Salat, Spinat u. s. w. Für jede Farbe muß zuerst durch einige Minuten langes Kochen mit dem in geringer Menge anzuwendenden Farbstoff eine Farbbrühe hergestellt werden, in welcher die zu färbenden Eier sechs bis zehn Minuten kochen müssen.

*

Aufbewahrung von Pelzwerk. Es kommt die Zeit, wo die Pelzwaren wieder versorgt werden müssen. Wie viele Hausfrauen zerbrechen sich den Kopf, wenn sie im Spätjahr ihre Pelze wieder in Gebrauch nehmen wollen, daß sich trotz aller Fürsorge dennoch Motten eingenistet haben. Hierzu einige Winke:

1. Pelzwaren dürfen an keinem sonnigen Tage gelüftet werden, da durch die Wärme und Sonnenschein Motten hervorgelockt werden. Es ist von großer Bedeutung, Pelzwerk an trüben Tagen im Freien zu klopfen und einige Stunden der Luft auszusetzen, bevor es ins Sommerquartier wandert.

2. Größtes Interesse erfordern namentlich Pelz-Fußteppiche. Bei diesen genügt obiges Verfahren absolut nicht, sondern dieselben müssen einer ganz gründlichen Reinigung unterzogen werden. Das beste Verfahren hiefür ist das von F. K. Banner, Zurichter, Korschach. Derselbe besorgt das Reinigen ganz vorzüglich.

3. Naphthalin in Kugeln ist Naphthalinpulver weit vorzuziehen. Pulver verliert rasch den Naphthalingeruch und haben wir dann nur noch Staub, was die Motten eher fördert.

4. Pelzwaren sind in stark bedrucktes Zeitungspapier vollständig einzupacken und müssen dann erst noch in Stoff oder Backpapier eingehüllt und eingnäht werden.

Diese Winke, wenn sie befolgt werden, ersparen mancher Hausfrau viel Verdruß, Zeit und Geld.