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

Band: 30 (1908)

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: 12.07.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 12. | Dezember 1908.

Weihnachtskonfekt für die bunten Teller.

Russische Apfelpaste. Dies sehr angenehme Konfekt kann man selbst sehr gut bereiten und braucht man dazu nur flache, neue, längliche oder runde Holzschachteln mit Deckeln. Man kann sie in Holzwarengeschäften kaufen, die Spansachen führen. 1 Kilo schöne Reinetten werden gebraten und dann das Mark durch ein Haarsieb gestrichen, mit 1/2 Kilo gesiebtem Kochzucker und dem festen Schnee von 5 bis 6 Eiweiß, das man ebenfalls mit Zucker schlägt, verrührt. Dann füllt man die Masse in die Schachteln, läßt sie zwei Stunden im Ofen trocknen, streicht eine feste, feuchte Marzipanmasse darüber, etwa stricknadeldick, gießt die übrige Apfelmasse darauf und läßt sie wieder trocknen. Dann deckt man passend geschnittenes Pergamentpapier darauf, schließt den Deckel und bewahrt die Pastillen an einem trockenen, kühlen Platz bis zum Gebrauch. Hierzu stürzt man die Förmchen aus den Schachteln und schneidet die Pastillen in passende Würfel oder Streifen, die man nach Belieben in gekniffte Papierhüllen legen und so dekoriert auf die Weihnachtsteller legen kann. Nach Belieben kann man die Apfelmasse auch mit etwas Alkermessaft rosa färben und die Mandelfüllung fortlassen.

*

Zuckerplätzchen mit Zitronengeschmack. 1/2 Kilo feinster durchgesiebter Zucker wird mit wenig Wasser zu einem dicken Brei gerührt, dann Schale und Saft von 4 bis 5 Zitronen daran gegeben, letzteren kann man auch statt des Wassers an den Zucker gießen. Ueber der Spiritusflamme erhitzt, wird die Masse in eine Schnabeltasse gegossen und damit tropfenweise auf eine mit Oel überwischte Weißblech- oder Schieferplatte kleine Häufchen gesetzt, die man zu kleinen Plätzchen auslaufen und im Kalten hart werden läßt.

*

Gewürzkonfekt. Dies Konfekt eignet sich sehr für einfachere Zwecke, z. B. für Massenbescheerung. Man braucht dazu längliche, steife

Papierkapseln, die man leicht aus steifem Papier selbst herstellen kann. 1 1/2 Kilo Zucker läutert man und kocht ihn zum Fluß, nimmt ihn vom Feuer, läßt ihn halb erkalten und verrührt ihn mit 50 Gramm gestoßenem Zimmet, halb so viel gestoßenen Nelken, 10 Gramm Cardamomen, einer halben geriebenen Muskatnuß, der abgeriebenen Schale einer großen Zitrone, 50 Gramm ganz fein geschnittenem Zitronat, ebenso viel Orangenschale und 100 Gramm feinstiftelig geschnittenen abgezogenen Haselnußkernen und streicht die Masse in die Papierkapseln. (Der Zucker muß ganz weich bleiben, daher warm stehen, während man die Masse rührt!) Nach dem Erstarren werden die geformten Zuckerstangen in Streifen geschnitten.

*

Hirschhörnli. Das Gelbe von 8 Eiern wird mit 400 Gramm Zucker, 100 Gramm geschmolzener Butter, einer Messerspitze Natron, einem Kaffeelöffel Zimmt eine Viertelstunde nach einer Seite gerührt, der Eierschnee dazu genommen und so viel Mehl eingemischt, bis der Teig nicht mehr klebt. Dieser wird dann zwei Messerrücken dick ausgewellt, kleine Würstchen auf mehlbestäubtem Brett geformt nnd in schwimmendem Schmalz gebacken.

*

Bretzeli. 1/2 Kilo Zucker und 9 Eier werden zusammen gut gerührt, 375 Gramm süße Butter zu Rahm gerührt und dazu gegeben, Mehl nach Bedürfnis. Kügeli geformt und im Bretzeleisen gebacken.

*

Mailänderli. Man nimmt 250 Gramm gestoßenen Zucker, 250 Gramm Semmelmehl, 60 Gramm frische Butter, die Rinde einer Zitrone (fein gehackt) und zwei ganze Eier. Die Butter wird geschmolzen und dann mit allem Uebrigen vermengt und zusammengewirkt; hierauf wird dieser Teig einen halben Centimeter dick ausgerollt und mit dem Mödeli ausgestochen. Jedes Mailänderli bestreicht man mit Eigelb und hierauf backt man sie in mäßiger Hitze hellbraun.

*

Anisbrötli. 4 Eier werden zu Schaum geschlagen, dann rührt man 1/2 Kilo Zucker dazu und rührt diese Masse eine halbe Stunde stets nach einer Seite hin. Füge alsdann einen Löffel voll erlesenen Anis bei und menge zuletzt 1/2 Kilo erwärmtes und gesiebtes Mehl leicht darunter. Auf mit Mehl bestäubtem Brett wird dieser Teig leicht ausgewallt in die nötige Dicke, mit Förmchen ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gelegt, über Nacht in der warmen Küche stehen gelassen und anderen Tags während einer Viertelstunde gebacken.

*

Zimmt-Konfekt. 140 Gramm Zucker, 140 Gramm Mehl, ein Ei, 18 Gramm Butter, ein Eßlöffel Zimmt. Diese Zutaten werden auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet, messerrückendick ausgewellt, viereckige Stückchen geschnitten, in die Mitte eine Mandel gesetzt und dann in der Röhre gebacken.

*

Sehr feines Konfekt. Rohe Aepfel wiege man mit Zitronat ein, gibt die Masse in einen warmen Zuckersyrup und läßt sie kochen, bis sie sich von der Pfanne schält. Wenn die Masse etwas erkaltet, formt man mit Grieszucker Kugeln und Würstchen, die im Ofen sehr leicht getrocknet werden.

Süßes für die Festtage.

Berliner Pfannkuchen. Man macht 500 Gramm Mehl etwas warm, tut dann dazu 1/4 Liter lauwarme Milch, 75 Gramm frische Hefe, 125 Gramm gute Butter, 3 ganze Eier und 3 Eßlöffel Zucker. Dies wird zu einem Teige verarbeitet und dann 1 Stunde zum Aufgehen hingestellt. Nach dieser Zeit nimmt man ein Backbrett, legt immer ein Stück des Teiges, den man noch einmal durchgearbeitet hat, darauf, rollt dies aus zur Dicke eines kleinen Fingers, rädert runde Stücke davon vermittelst eines Kuchenrades aus und läßt sie dann in Schmalz oder Kokosbutter gelb backen. Zum Füllen legt man Apfel- oder Pflaumenmus hinein, wieder Teig darauf, drückt ihn aufeinander, rädert es, backt und bestreut die Pfannkuchen mit Zucker und Zimmt.

*

Pfannkuchenrezept: 620 Gramm Butter werden mit 10 Eigelb und drei Löffeln Zucker recht schaumig gerührt, 30 Gramm in Milch aufgelöste Hefe, etwas Salz, 500 Gramm Mehl, 3 1/10 Liter Milch und 2 Eßlöffel Rhum dazu gegeben. Nachdem der Teig gut bearbeitet ist, läßt man ihn an einem warmen Orte gehen. Alsdann wird er auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett gelegt und kleinfingerdick ausgerollt. Mit einer Form werden Krapfen ausgestochen, mit etwas Marmelade gefüllt, eine zweite Teigplatte darüber gegeben, nochmals ausgestochen und an einem sehr warmen Orte gehen gelassen. In einer Kasserolle wird Schmalz heiß gemacht, die Krapfen mit der oberen Seite nach unten hineingelegt, und wenn sie gelb werden, umgewendet. Man legt sie auf Fließpapier, bestreut sie mit Zucker und trägt sie warm auf.

*

Kasserolle-Pastete mit Teig. Aus 125 Gramm Mehl, 60 Gramm frischer, nicht zu harter Butter und einem Ei macht man

einen weichen Nudelteig, den man rasch untereinanderarbeitet und eine halbe Stunde bis eine Stunde an einem warmen Orte ruhen läßt, bevor man ihn zu zwei strohhalmdicken Kuchen ausrollt. Die Kasserolleform streicht man gleichmäßig und dick mit ungesalzener Butter aus, legt den einen Teigkuchen hinein und drückt ihn möglichst fest an die Wände der Form an, läßt jedoch oben einen daumenbreiten Rand Teig über die Form hinausstehen. Hierauf belegt man den Boden mit einer fingerdicken Schicht Fleischfarce, und zwar nimmt man, wenn man Hühner- oder Kapaunen-Filets in die Pastete füllen will, dazu eine feine Kalbfleischfarce, während man zu einer Wildpretpastete eine solche von demselben Wild oder Rindfleisch wählt. Auf die Farce kommen die gespickten Fleischstücke von Wild, Geflügel oder Lendenbraten, dann wieder eine Lage Farce und so fort, bis die Form beinahe gefüllt ist, worauf man einen Deckel von demselben Nudelteig darüber deckt, über den man den überstehenden Rand herunterschlägt und festdrückt. In die Mitte des Deckels schneidet man ein rundes Loch, bestreicht das ganze mit geschlagenem Ei, bäckt die Pastete bei ziemlicher Hitze 1 ½ Stunden und gießt nach dem Herausnehmen aus dem Ofen in die Oeffnung des Deckels eine kräftige, pikante Sauce, die mit Trüffeln oder Champignons gewürzt ist, läßt dieselbe erst eine Weile einziehen und stürzt dann die Pastete. Wenn man nun eine Kasserolle-Pastete als sogen. Wachsstock-Pastete herstellen will, so macht man den Teig aus ½ Kilo Mehl, das man auf dem Kuchenbrett bergartig ausschüttet und in dessen Mitte man eine Grube macht, in die man vier Eidotter, eine Prise Salz, 300 Gramm Butter und eine halbe Tasse kaltes Wasser tut. Man arbeitet ihn möglichst rasch ohne vieles Kneten durcheinander, formt ihn zu einem großen Kloß und bildet aus diesem lange Röllchen von der Dicke eines Bleistifts, mit denen man die buttergestrichene Form kreisförmig ganz dicht auslegt; sobald man einen handbreiten Raum damit belegt hat, streicht man mit einem Pinsel Eiweiß darauf und deckt die Farce darüber, bevor man weiterfährt. Anstatt der rohen Fleischstücke füllt man häufig auch gebratenes oder gedämpftes Wild, sowie ein feines Ragout von Hasen, Rebhühnern, Schnepfen, Fischklößchen mit allerhand pikanten Zutaten in die Pastete, wie dies bei den Pasteten üblich ist.

*

Kastanienkuchen. Die äußere Schale der Kastanien wird abgelöst, dann werden sie weich gesotten, geschält und ganz fein gestoßen, mit Rahm verdünnt, Zucker dazu, bis es süß genug ist, eine Kuchenschüssel mit Butterteig dünn belegt, die Kastanienfülle darauf und ziemlich feingeschnittenes Zitronat darüber gestreut, schmale Teigriemchen darüber gelegt, diese mit Eigelb angestrichen und der Kuchen gebacken.

Englischer Kuchen. 250 Gramm frische Butter werden zu Schaum gerührt; dann 5 ganze Eier und das Weiße von einem Ei, 250 Gramm zerstoßener Zucker und 250 Gramm Mehl dazu gegeben; zusammen eine Viertelstunde gerührt und nachher 200 Gramm Rosinen, 120 Gramm Weinbeeren und 120 Gramm Zitronat darunter gemischt. Hierauf wird eine hohe Kuchenform mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt, und zwei Stunden langsam gebacken.

*

Nideltörtchen. Die Förmchen werden mit Blätterteig ausgelegt und mit folgender Fülle gefüllt: 15 Gramm Butter, 10 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, 1 ganzes Ei und zwei Eigelb gut verrührt und 4 Deziliter Milch nachgegossen. Für Nidelwähe wird folgendermaßen verfahren: 20 Gramm Mehl, 30 Gramm Butter, 2 ganze Eier, 4 Eigelb, 20 Gramm Salz werden gut verrührt und 7 Deziliter Milch nachgegossen.

*

Kleine Bretzel. Man knetet im Kalten einen Teig von 250 Gramm Mehl, 195 Gramm Butter, 175 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale oder Vanille und einem Ei. Auf einem Nudelbrett rollt man hieraus kleine, dünne Würstchen und gibt ihnen die Form von Bretzeln, die man auf einem Blech dunkelgelb backt.

*

Weiße Nürnberger Lebkuchen. 500 Gramm Mandeln werden, nachdem sie gebrüht und abgezogen sind, fein geschnitten und hellbraun geröstet. Inzwischen rührt man 500 Gramm Zucker mit den Eidottern und dem Schnee von 8 Eiern 3/4 Stunden lang immer nach einer Seite, fügt darauf 250 Gramm Stärkemehl, 125 Gramm Weizenmehl, 240 Gramm kleingeschnittene Orangenschale und Zitronat — halb und halb —, 10 Gramm gestoßenen Zimmt, 5 Gramm Kardamon, 5 Gramm gestoßene Nelken, etwas Macisblüte und zuletzt die gerösteten Mandelstifte dazu und wirkt alles tüchtig durcheinander. Die Masse wird auf längliche Oblatenvierecke gestrichen und bei gelinder Hitze gebacken.

*

Süßer Kartoffelauflauf. 125 Gramm Butter werden leicht gerührt und dazu nach und nach 8 Eigelb und 375 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln langsam eingerührt, ebenso ein Viertelliter sauren Rahm, Zucker und Zitronenschale. Zuletzt kommen die 8 zu Schnee geschlagenen Eiweiß darunter. Man füllt die Masse in die Auflaufform und backt sie in heißem Ofen.

*

Rahmstrudel. Zu diesem Strudel backe man eine Anzahl kleine Pfannkuchen, bestreiche diese 2 Messerrückendick mit Backcrême; rolle sie einer Wurst ähnlich über sich zusammen, lege sie schneckenförmig in eine mit Butter bestrichene runde Form, gebe von dem Milchguß darüber (3 Deciliter süßer Rahm, 2 ganze Eier, 2 Eigelb und der nötige Zucker gehörig geschlagen und durch ein Haarsieb gegossen) und backe den Strudel in mittelheißem Ofen 3/4 Stunden. Nun stelle ihn mit der Form auf eine Schüssel und bestreue ihn mit feinem Zucker.

*

Lebkuchen. 2 Liter Honig werden mit warmer Milch, in der vorher 250 Gramm Butter zerlassen worden, mit 1 1/2 Kilo Zucker, für 30 Cts. Sternanis, etwas Zimmt, für 10 Cts. Zitronenöl, 1/2 Liter Rahm und 1 starke Messerspitze Natron (in einer Tasse lauer Milch gelöst) — stark verarbeitet, Stücke nach Belieben geformt und auf Mehl bestäubtem Blech gebacken.

*

Einfacher Zimmtkuchen. 6 gelbe Eier und 4 ganze werden mit 250 Gramm Zucker und 250 Gramm gestoßenen Mandeln nebst etwas Kartoffelmehl verrührt, dann 15 Gramm Zimmt und 15 Gramm gestoßene Nelken und zuletzt den Schnee der 6 Eier dazu getan, auf bestrichener Form 1/2 Stunde gebacken.

*

Basler Leckerli. 2 Kilo feinster Bienenhonig, 1 1/4 Kilo Zucker, 2 1/2 Kilo Mehl, 1 Kilo geschälte und gehackte Mandeln, 1/2 Kilo in kleine Würfel geschnittener Cédrat, 250 Gramm Orangeat, 100 Gramm gemahlener Ceylonzimmt, 8 Gramm Nelkenpulver, das Gelbe zweier Zitronen, 1 Muskatnuß, 2 Deciliter gutes Kirschwasser. Der Honig wird auf Feuer gesetzt; wenn er zu kochen beginnt, zuerst den Zucker, dann drei Vierteile des Mehls mit den Mandeln, Zitronat, Gewürzen und Kirschwasser hineingerührt; den Rest des Mehls auf dem Backtisch ausbreiten; die Mischung darauf geleert und alles zu einem Teig verarbeitet. Die Masse wird nun in gleiche Stücke zerteilt, ausgerollt, in Formen gedrückt, auf mehlbestaubte Bleche gesetzt und in mittlerer Hitze gelb gebacken. Nach dem Backen eine Stunde ruhen lassen, nachher mit einer Bürste vom Mehl säubern, dann glaciert und zerschnitten. Das Glacieren der Leckerli geschieht, indem man den Zucker zum Faden kocht, mittelst Pinsel oder Bürste aufträgt; durch die Reibung beim Auftragen wird der Zucker tabliert und füllt nun die an der Oberfläche der Leckerli befindlichen kleinen Vertiefungen weiß aus.

*

Weißbrotpudding (Sweet-heart). Man bestreicht feine Weißbrotscheiben mit Butter und legt sie schichtweise mit Orangen- oder

Aprikosen-Marmelade in eine gebutterte Puddingform, die man mit gestoßenem Zwieback ausgestreut hat. Hierauf übergießt man die oberste, bestrichene Schicht Brötchenscheiben, wenn die Form etwa zu drei Vierteln gefüllt ist, mit folgendem Guß: 6 Eidotter fügt man zu 200 Gr. geschlagene Butter nebst 200 Gramm Zucker, Orangen- oder Zitronenschale und läßt es gut in die Semmelmasse einziehen. Dann kocht man den Sweetheart 1 1/2 Stunde im Wasserbade und serviert ihn mit Punsch oder Rotweinsauce.

*

Mehlpudding. Dieser sehr beliebte Pudding bildet fast täglich den Schluß der Hauptmahlzeit mit einigen kleinen Saucenvariationen oder mit verschiedenen Zusätzen ätherischer Essenzen, wie Vanille-, Rosen- oder Orangenblütenessenz. Man zerquirlt 4 Dotter und 4 ganze Eier in 1/4 Liter Milch, rührt dazu 6 Eßlöffel voll Weizenmehl, etwas geriebene Muskatnuß, einige Tropfen einer der obengenannten Essenzen, füllt den Teig in die vorgerichtete Form oder Serviette und kocht ihn eine Stunde im Wasserbade. Jede etwas kräftig schmeckende Sauce ist dazu beliebt, als Chaudeau, Punschsauce, Zitronensauce oder eine warme Vanillenmilch.

*

Maiskuchen. Für 4—5 Personen werden 2 Liter Wasser mit etwas Salz kochend gemacht, dann 1 Liter Polentamehl hinein gegeben, tüchtig angerührt und etwa 1 Stunde kochen lassen. Alsdann auf einen großen Holzteller gestürzt und verkühlen lassen. Nun werden längliche Schnitten davon lagenweise in eine Platte geordnet, jede Lage mit einer Handvoll geriebenem Käse bestreut, zu oberst Käse, dann ein gutes Stück gesottene Butter heiß werden lassen, und über die Polentaschnitten gegossen; die Speise wird noch eine Weile in dn heißen Bratofen gestellt.

*

Weihnachtsgebäck. Man rührt 250 Gramm Butter zu Rahm, tut dann 3 Eigelb und 3 ganze Eier hinzu und arbeitet dieses mit 1/2 Kilo Mehl tüchtig durch. Der Teig wird nun mit Mehl so steif geknetet, daß er sich ausrollen läßt. Es werden Figuren ausgestochen, auf ein gestrichenes Blech gelegt und eine Viertelstunde gebacken.

*

Mandelstangen. 140 Gramm Zucker werden mit 3 ganzen Eiern gerührt, 120 Gramm unabgezogene, stiftelig geschnittene Mandeln werden braun geröstet und mit 200 Gramm Mehl dem Teige beigemengt. Man streicht diesen auf das mit Obladen belegte Backblech,

bäckt ihn goldgelb, schneidet ihn noch warm zu Stangen und trocknet diese im Rohre fertig.

*

Kartoffelpudding. 115 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 30 Gramm süße und 8 Stück bittere, geriebene Mandeln, Zitronenschale, Zimmet, 12 Eidotter, 750 Gramm geriebene Kartoffeln, 125 Gramm geriebenes Weißbrot. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Zimmet und nach und nach die Eidotter dazu gegeben, sowie die Kartoffeln. Ist alles gut verrührt, so wird das Weißbrot und der feste Eiweißschaum durchgemischt. Der Pudding muß 1¼ Stunde backen oder 2 Stunden kochen.

*

Zitronenbrot. 250 Gramm Zucker werden mit 4 Eidottern 30 Minuten gerührt, alsdann 64 Gramm geschälte, geriebene Mandeln, 64 Gramm Zitronat, 2 Tropfen Zitronenöl in die Masse gegeben und so viel Mehl in die Masse geknetet, bis sie sich ausrollen und ausstechen läßt. Alsdann werden diese Brote gebacken.

*

Badener Kräbeli. ½ Kilo gestoßener Zucker wird mit 5 Eiern schaumig gerührt, dann ½ Eßlöffel voll gut gereinigter Anis, 1 Messerspitze Triebsalz, 425 Gramm Mehl hinzugegeben. Der Teig wird gut geknetet, schneidet man Stücke ab und formt diese zu Rollen. Von den Letztern schneidet man wiederum fingerlange Stängelchen, spitze sie an einem Ende etwas zu, mache längs der einen Seite vier kleine Einschnitte, lege sie in Hufeisenform auf ein eingefettetes Blech, lasse sie einige Stunden oder über Nacht stehen und backe sie bei mittlerer Hitze.

*

Blitztorte. 9 Eier, 500 Gramm Zucker, 375 Gramm Mehl und 175 Gramm Butter. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, mit dem Zucker eine Weile gerührt, die Eigelb, das Mehl und die zerlassene (nicht heiße) Butter darnnter gemengt, in die Form gefüllt und gebacken.

*

Pfeffernüsse. 500 Gramm Zucker werden mit 10 Eigelb eine Viertelstunde gerührt, 2 geriebene Muskatnüsse, Zimmet und 500 Gr. Mehl dazu gerührt, kleine Bällchen davon gerollt und langsam gebacken.

*

Schwabenbrötchen. 500 Gramm feingestoßener Zucker, 500 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln, 500 Gramm Mehl, 190 Gramm Butter, etwas Zimmet, die abgeriebene Schale einer Zitrone und ein Ei werden zusammengeknetet, ausgewellt, ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Zucker und Zimmet bestreut und gebacken.

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